

**SCHEDA PRODOTTO****Data Revisione** 29/12/2015**Cod.** ST/815118/008/R01

Pag. 49 di 64

Codice Articolo 815118/0008**Descrizione** BIO PR-PAR.REG.BOCC. 500g x8**UNITA' CONSUMATORE**

Codice EAN	
Peso Netto (kg)	0,500
Tara (kg)	0,009
Peso Lordo (kg)	0,509
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	5 x 25 x 19,5
Confezioni per Cartone	8
Marchio	PARMAREGGIO BIO
Taglio	LISCIO
Aliquota IVA	04%
Stagionatura Minima (mesi)	13
Peso Fisso o Variabile	FISSO

STABILIMENTO PRODUZIONE

N° CE Riconoscimento	IT 08 76 CE
----------------------	-------------

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Una volta aperto conservare in frigorifero in idonei contenitori di vetro o plastica oppure avvolgere in pellicola trasparente avendo cura di tenerlo lontano da altri cibi. Consumare entro 10 giorni dall'apertura.
Modalità di confezionamento	ATMOSFERA PROTETTIVA
Shelf life gg	90
Shelf life residua alla consegna gg	54
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

TRACCIABILITA'

Formato Lotto	XXLYYDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)



SCHEDA PRODOTTO

Data Revisione	29/12/2015	Cod. ST/815118/008/R01	Pag. 50 di 64
Codice Articolo	815118/0008		
Descrizione	BIO PR-PAR.REG.BOCC. 500g x8		

UNITA' DI SPEDIZIONE

Cod. EAN Cartone	08010721989234
Peso Netto Cartone (Kg)	4,000
Tara Cartone (Kg)	0,500
Peso Lordo Cartone (Kg)	4,500
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	28,2 x 28 x 26,8
Cartoni per Pallet	60
Cartoni per Strato	12
Strati per Pallet	5
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	156,000
Peso Lordo Pallet (Kg)	270,000
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	290,000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Biologico

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona di origine

DICHIARAZIONE PACKAGING

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell' Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE)1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

CATEGORIA PRODOTTO

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Biologico porzionato

ORIGINE PRODOTTO

Italia (Zona di produzione Parmigiano Reggiano)

La zona di produzione comprende le provincie di Parma , Reggio nell'Emilia, Modena e i territori delle provincie di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Pò.

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
latte	98,397	Zona di produzione Parmigiano Reggiano
sale	1,6	/
caglio	0,003	caglio animale

**SCHEDA PRODOTTO**

Data Revisione	29/12/2015	Cod. ST/815118/008/R01	Pag. 51 di 64
Codice Articolo	815118/0008		
Descrizione	BIO PR-PAR.REG.BOCC. 500g x8		

ADDITIVI

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Pasta Uniforme
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fragrante, delicato
Aroma	Saporito ma non piccante
Struttura	Finemente granulare, si divide in scaglie

VALORI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella sspp.	Assente in 25 g
Enterotossine Stafilococchiche	Assente in 25 g
Escherichia Coli	m 100 cfu/g M 1.000 cfu/g n=5 c=2
Stafilococchi coagulasi +	m 100 cfu/g M 1000 cfu/g n=5 c=2

VALORI CHIMICI

Parametro	Valore
Grasso sul secco (%)	min. 32
Umidità (%)	28-35

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 g
Energia (kJ)	1671
Energia (kcal)	402
Grassi (g)	30
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20
Carboidrati (g)	0
di cui Zuccheri (g)	0
Proteine (g)	32
Sale (g)	1,6

**SCHEDA PRODOTTO**

Data Revisione	29/12/2015	Cod.	ST/815118/008/R01	Pag. 52 di 64
Codice Articolo	815118/0008			
Descrizione	BIO PR-PAR.REG.BOCC. 500g x8			

ALLERGENI

		Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination	
	Si/No	Nome specifico	Natura/ Funzione	Si/No	Nome specifico	Natura/ Funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No			No		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No		
Uova e prodotti a base di uova	No			No		
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No		
Soia e prodotti a base di soia	No			No		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	latte	ingrediente	No		
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No			No		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No		
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No		
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No		
Senape e prodotti a base di senape	No			No		
Lupino e prodotti a base di lupino	No			No		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No			No		

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

REQUISITI LEGALI

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)