

**UNITA' CONSUMATORE**

Codice EAN	8010721001684
Peso Netto (kg)	0,500
Tara (kg)	0,013
Peso Lordo (kg)	0,513
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	19 x 24 x 3
Confezioni per Cartone	10
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	
Aliquota IVA	04%
Stagionatura Oltre (mesi)	12
Peso Fisso o Variabile	FISSO

**STABILIMENTO PRODUZIONE**

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

**CONFEZIONAMENTO**

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Dopo l'apertura richiudere la confezione, conservare in frigo e consumare entro 5 giorni.
Modalità di confezionamento	BUSTA ATP
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**

<b>Data Revisione</b>	01/04/2021	<b>Cod.</b>	ST/815107/0010/R02	Pag. 2 di 4
<b>Codice Articolo</b>	815107/0010			
<b>Descrizione</b>	BIO PR-PAR.REG.GRAT.500g x 10			

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Cod. EAN Cartone	08010721101681
Peso Netto Cartone (Kg)	5,000
Tara Cartone (Kg)	0,530
Peso Lordo Cartone (Kg)	5,525
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	28,2 x 29 x 26
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)	331,500
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	351,500

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE**

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Biologico Grattugiato. 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]

**CARATTERISTICHE IMBALLI****Imballo Primario**

	Tipo materiale
Busta	PET ALU PE

**Imballo Secondario**

	Tipo materiale
	Cartone

**Imballo Terziario**

	Tipo materiale
Film Estensibile	PE

**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 Grattugiato

**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 Po.

**SCHEDA PRODOTTO**

<b>Data Revisione</b>	01/04/2021	<b>Cod.</b>	ST/815107/0010/R02	Pag. 3 di 4
<b>Codice Articolo</b>	815107/0010			
<b>Descrizione</b>	BIO PR-PAR.REG.GRAT.500g x 10			

**INGREDIENTI**

Ingredienti	%	Origine
latte da agricoltura Biologica	98,397	Italia (Zona di produzione Parmigiano Reggiano)
sale	1,6	Europa, Israele
caglio (animale)	0,003	Europa, Canada, Nuova Zelanda, Australia

**ADDITIVI**

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI**

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm, non superiori al 25%. Quantità di crosta: non superiore al 18%
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fragrante, delicato
Aroma	Saporito ma non piccante
Struttura	Finemente granulare

**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. 40
Umidità (%)	25-35

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Parametro	Valore per 100 g	Valore per 10 g
Energia (kJ)	1671	167
Energia (kcal)	402	40
Grassi (g)	30	3,0
di cui acidi grassi saturi (g)	20	2,0
Carboidrati (g)	0	0
di cui zuccheri (g)	0	0
Proteine (g)	32	3,2
Sale (g)	1,6	0,16

**SCHEMA PRODOTTO**

<b>Data Revisione</b>	01/04/2021	<b>Cod.</b>	ST/815107/0010/R02	Pag. 4 di 4
<b>Codice Articolo</b>	815107/0010			
<b>Descrizione</b>	BIO PR-PAR.REG.GRAT.500g x 10			

**ALLERGENI**

	Presente nel prodotto		Natura/ Funzione	Presenza in tracce (Carry over e/o cross contamination)
	Si/No	Ingrediente		Si/No
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)