



SCHEDA PRODOTTO			
Data Revisione	01/04/2021	Cod. ST/841003/0002/R02	Pag. 1 di 4
Codice Articolo	841003/0002		
Descrizione	PARMAREGGIO SNACK PRRE 20gx25x2		

UNITA' CONSUMATORE

Codice EAN	8010721001400
Peso Netto (kg)	0,500
Tara (kg)	0,060
Peso Lordo (kg)	0,560
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	8,5 x 26 x 13
Confezioni per Cartone	2
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	LISCIO
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 fra + 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	150
Shelf life residua alla consegna gg	90
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

TRACCIABILITA'

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





SCHEDA PRODOTTO			
Data Revisione	01/04/2021	Cod. ST/841003/0002/R02	Pag. 2 di 4
Codice Articolo	841003/0002		
Descrizione	PARMAREGGIO SNACK PRRE 20gx25x2		

UNITA' DI SPEDIZIONE

Cod. EAN Cartone	08010721001400
Peso Netto Cartone (Kg)	1,000
Tara Cartone (Kg)	0,300
Peso Lordo Cartone (Kg)	1,300
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	14,5 x 28,5 x 14,5
Cartoni per Pallet	140
Cartoni per Strato	20
Strati per Pallet	7
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	116,500
Peso Lordo Pallet (Kg)	182,000
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	202,000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP

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
Confezione Snack	PET ALU PE

Imballo Secondario	
	Tipo materiale
Busta	PP PE

Imballo Terziario	
	Tipo materiale
	Cartone
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 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.

	SCHEDA PRODOTTO		
	Data Revisione	01/04/2021	Cod. ST/841003/0002/R02
	Codice Articolo	841003/0002	
	Descrizione	PARMAREGGIO SNACK PRRE 20gx25x2	

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
LATTE	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	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 Stafilococchi	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 (%)	28-35

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 g	Valore per 20g
Energia (kJ)	1671	334
Energia (kcal)	402	80
Grassi (g)	30	6
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20	4,0
Carboidrati (g)	0	0
di cui Zuccheri (g)	0	0
Proteine (g)	32	6,4
Sale (g)	1,6	0,32



SCHEDA PRODOTTO			
Data Revisione	01/04/2021	Cod. ST/841003/0002/R02	Pag. 4 di 4
Codice Articolo	841003/0002		
Descrizione	PARMAREGGIO SNACK PRRE 20gx25x2		

ALLERGENI

	Presente nel prodotto			Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)
	Si/No	Ingrediente	Natura/ Funzione	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 é 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 statoprodotto 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)

Il prodotto è etichettato in conformità al D. L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e Regolamento UE N.1169/2011.

Prodotto nel rispetto del sistema HACCP.