

SCHEDA TECNICA
PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI



Dati generali

Nome in fattura	PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI x 350g - ct 10pz
Codice prodotto	651952
Nomenclatura doganale	04069061



Descrizione del prodotto

Ingredienti Latte, sale, caglio.

Caratteristiche qualitative Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 26 mesi. Prodotto con latte che proviene esclusivamente da mucche di razza Frisona nutrite con foraggio proveniente da prati stabili, composti da oltre 63 erbe ed essenze.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	4/8°C
Stagionatura	26 mesi minimi

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	crosta regolare, colore giallo dorato
------------------------	---------------------------------------

SCHEMA TECNICA

PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
350 gr c.a.					180 giorni da confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
20	10	200	10	0,17X0,27X0,15	8002772011159

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Grassi (g)	30
Acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	0
Zuccheri (g)	0
Proteine (g)	32
Sale (g)	1,6
Valore energetico (kcal)	402
Valore energetico (kJ)	1671
Aw	< 0,92

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 ⁴
Coliformi Fecali ufc/g	< 10
E. Coli ufc/g	< 10
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente
Lieviti ufc/g	< 10 ⁴
Muffe ufc/g	< 100

SCHEDA TECNICA
PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)

TEL. +39.059.539911 - FAX +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it - CF/P.IVA: 02855080368