





Parmigiano Reggiano DOP

code article **53008**

	<p style="text-align: center;"><u>description du produit</u></p> <p>Un ancien proverbe fromager dit : « c'est dans la cuve que se décide le succès d'un fromage ».</p> <p>Avec son très long affinage (une période test très importante pour la qualité d'un fromage), le Parmigiano Reggiano DOP/AOP en est le témoin gustatif privilégié. La perfection côtoie l'art du fromage et devient réalité entre Apennin et Pô. Le Parmigiano Reggiano DOP/AOP, un fromage sacré depuis 800 ans</p>
  	

1.article	
désignation gamme	Parmigiano Reggiano DOP
désignation produit	Parmigiano Reggiano DOP râpé 5kg e
code article	53008
gen-code unité	04026913530089
agrément vétérinaire/réf.U.E	IT 08-708 CE
certification	IT-BIO-004
code-intrastat	04062000
origine/région/organisme gestionnaire	Italie / Oberitalien /

2.informations produit	
poids	5,00kg e
unité d'emballage	1x5,00kg e
affinage	min.12 mois
dlc min.départ en jours	30
température de stockage	4°C - 8°C
dimensions unité (L x l x h) en mm	430 x 280 x 110
ingrédients	LAIT cru de vache*, sel, présure de veau
	*agriculture biologique

3.emballage	
dimensions (L x l x h) en mm	321 x 283 x 134
poids emballage	film: 40g
type emballage	04 - LDPE

4.palettisation	
hauteur en mm	1422
colis par couche	4
couches par palette	8
colis par palette	32

5.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	finement râpé
apparence intérieure	finement râpé
consistance	fin et crémeux en bouche
odeur	doux,un peu acide, typique
goût	typique

Parmigiano Reggiano DOP

code article **53008**

6.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	65
matière grasse sur sec en %	32
matière grasse absolue en %	30
eau dans matière ss mat/grasse en %	50
NaCl	1,6
Informations générales: sans résidus conforme à l'ordonnance concernant les limites maximales de résidus, l'ordonnance concernant les substances nuisibles, l'ordonnance (UE) no. 466/2001 et de l'ordonnance (EWG) no. 2377/90.	

7.caractéristiques bactériologiques	
E.coli	<50KbE/g
salmonelles	non identifié dans 25g
listeria monocytogenes	non identifié dans 25g

8.Conformité aux réglementations
*Les produits sont élaborés, affinés et stockés conformément à l'ordonnance (UE) 853/2004, 854/2004? Du Parlement Européen et du Conseil en date du 29 avril 2004 et conforme à l'ordonnance (UE) 2073/2005 de la commission concernant les critères microbiologiques alimentaires
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°1829/2003 et (UE) n° 1830/2003
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°178/20032 concernant la sécurité des aliments
*Les matières premières, les matières secondaires, ingrédients et produits finis sont stockés sous des conditions hygiéniques optimales, traités selon les règles et préservés de toute influence à effet négatif sur la qualité.

9. Génie génétique/ Nouveaux aliments (novel-food)
Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM sont interdits par la loi dans l'agriculture biologique ainsi que dans la production et la transformation d'aliments biologiques. Il est interdit d'avoir recours à toute technique de génie génétique ainsi qu'à tout organisme génétiquement modifié.

10.Informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1671
valeur énergétique kcal	402
protéines en g	32
glucides	<0,1
dont sucre	<0,1
lipides en g	30
dont acides gras saturés	20
sodium	1,6

11.allergènes	oui	non
dans le produit		
céréales contenant du gluten et produits dérivés		x
crustacés et produits dérivés		x
oeufs et produits dérivés		x
poissons et produits dérivés		x
fruits à coque		x
cacahuètes et produits dérivés		x
soja et produits dérivés		x
lait et produits dérivés	x	
céleri et produits dérivés		x
moutarde et produits dérivés		x
sésame et produits dérivés		x
dioxyde de soufre (SO2) et sulfites dans une concentration supérieure à 10mg/kg ou 10ml/l, indiqué comme SO2		x
lupin et produits dérivés		x
mollusques et produits dérivés		x

12.documents accompagnant la marchandise	
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis
	poids de la livraison, DLUO
signature: Lindenberg le	Carina Eltrich