

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Parmigiano Reggiano DOP - Fromage à pâte pressée cuite

|                      |                      |                     |   |
|----------------------|----------------------|---------------------|---|
| <b>Savoir / Goût</b> | Parfumée et délicate | <b>Tolérance(s)</b> | / |
| <b>Texture</b>       | Flocons              | <b>Tolérance(s)</b> | / |

Produit à poids variable: NON  
Calibre: Pétale : 2 x 2cm

#### CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 90 jours entre +4°C et +8°C  
Après ouverture, conserver entre +4°C et +8°C et consommer dans les 7 jours.

FRAIS

#### CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à consommer

#### INGREDIENTS

Lait, sel, présure.

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

|                                |     |                                       |     |   |     |
|--------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---|-----|
| <b>Soumis à étiquetage OGM</b> | NON | <b>Produit ionisé</b>                 | NON | <b>Végétarien</b>                                       | OUI |
| <b>Végétalien / Végan</b>      | NON | <b>Sans Gluten</b>                    | OUI | <b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b> | NON |
| <b>Contient du porc</b>        | NON | <b>Contient de la présure animale</b> | OUI |   |     |

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 08 708 CE
- Origine du lait: Zone géographique de l'appellation Parmigiano Reggiano
- Label(s) qualité: DOP (Denominazione di Origine Protetta).

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

|                                |      |                                     |     |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|-----|
| <b>Energie (kJ)</b>            | 1671 | <b>Energie (kcal)</b>               | 402 |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 30   | <b>dont acides gras saturés (g)</b> | 20  |
| <b>Glucides (g)</b>            | 0    | <b>dont sucres (g)</b>              | 0   |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | /    | <b>Protéines (g)</b>                | 32  |
| <b>Sel (g)</b>                 | 1,6  |                                     |     |

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                         |                |                                   |                   |
|-------------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Escherichia coli</b> | < 100 ufc/g    | <b>Staphylococcus coagulase +</b> | < 100 ufc/g       |
| <b>Clostridium SH+</b>  | < 100 ufc/g    | <b>Levures</b>                    | < 10 000 ufc/g    |
| <b>Moisissures</b>      | < 10 000 ufc/g | <b>Listeria monocytogenes</b>     | Absence dans 25 g |

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                                  | CARTON de 10 sachets de 500 gr    |                 |                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------|
|                                  | Unité                             | Carton          | Palette           |
| <b>Nature emballage</b>          | Film bleu imprimé en polyéthylène | Carton          | /                 |
| <b>EAN 13 ou 14</b>              | 8033706070413                     | 8033706071380   | /                 |
| <b>Poids net (Kg)</b>            | 500 g (+/- 15 g)                  | 5,00            | 210               |
| <b>Poids net égoutté (Kg)</b>    | /                                 | /               | /                 |
| <b>Poids brut (Kg)</b>           | 512 g                             | 5,67            | 263               |
| <b>Dimensions L x l x h (mm)</b> | 150 x 70 x 200                    | 380 x 380 x 250 | 1200 x 800 x 1950 |
| <b>EAN 128</b>                   | /                                 | NON             | OUI               |

  

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               |                  | 420               | 6                 | 7                 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.