

<i>Fiche Technique Produit fini</i> <i>Technical product sheet</i>		
	Parmigiano Reggiano AOP râpé 1kg	Date de création/Creation date: 29/03/2016
	Fromage au lait cru à pâte dure et cuite	Date de révision/Revision date : 13/12/2023
	5956	Indice de révision/Revision index : 7

INGREDIENTS

Lait, sel, présure.

Milk, salt, rennet

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Couleur/ Colour	Blanc à jaune paille / White to straw yellow
Odeur/ Odour	Douce et typique des pâtes dures italiennes / Sweet and typical of hard Italian pasta
Goût/ Flavour	Savoureux et caractéristique des pâtes dures italiennes / Tasty and characteristic hard Italian pasta

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
Matière grasse sur extrait sec / Fat/Dry matter	32%
Humidité / Humidity	25-35 %

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Paramètre / Parameter	Valeur cible / Target value
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	Non-déecté / Not detected
<i>Salmonella</i> (/25g)	Non-déecté / Not detected
<i>Staphylococcus coagulase +</i> (/g)	<100 UFC
<i>Escherichia Coli</i> (/g)	<100 UFC

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Typical energetic value for 100g	
Energie/ Energy	402 kcal 1671 kJ
Matières grasses/ Fat	30 g
Dont acides gras saturés/ of which saturated	20 g
Glucides / Carbohydrate	0 g
Dont sucres/ Of which sugars	0 g
Protéines / Protein	32 g
Sel / Salt	1,6 g

<i>Fiche Technique Produit fini</i> <i>Technical product sheet</i>		
	Parmigiano Reggiano AOP râpé 1kg	Date de création/Creation date: 29/03/2016
	<i>Fromage au lait cru à pâte dure et cuite</i>	Date de révision/Revision date : 13/12/2023
	5956	Indice de révision/Revision index : 7

CONSERVATION

- **Température de conservation /** Storage temperature: +4°C à +8°C
- **Durée de vie totale /** total shelf life: 90 jours /days

OGM, ALLERGENES, IONISATION/ GMO, ALLERGENS, IONIZATION

- OGM / GMO

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

The materials used for the preparation of the product defined by this document are not derived from / produced from genetically modified organisms. This product is not subject to additional labeling as defined by regulations 1829 and 1830/2003 of 22/09/2003.

- Allergènes / Allergens

Lait et produits à base de lait
Milk and milk products

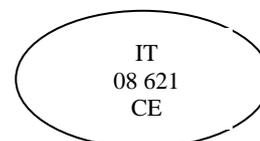
- Ionisation / Ionization

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

The product defined by this document and the materials used for its preparation have not undergone ionizing treatment.

IDENTIFICATION, TRACABILITE/ IDENTIFICATION, TRACEABILITY

- Numéro d'agrément sanitaire/ sanitary stamp :



PACKAGING

Unité logistique	UVC	Colis/	Couche/ layers	Palette/ pallet
	Emballage primaire/ primary packaging	Emballage secondaire/ Secondary packaging		
Poids net / net weight	1 Kg e			
Nombre d'UVC par/ number of piece per :		4		
Nombre de colis par / number of packages per:			10	50
Nombre de couche par / number of layers per:				5