

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Parmigiano Reggiano AOP râpé, produit frais

Goût : parfumé, piquant mais pas épicé
Forme : râpée
Texture : granuleuse
Calibre : sachet de 1Kg – dimensions : 21 x 35cm

Ingrédients : lait, sel, présure.
Allergènes : lait
Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : Oui
Produit certifié Halal : Non
Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui
Produit sans porc : Oui
Présence de présure animale : Oui



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	Absence dans 1g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 ufc/g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 70 jours.
A conserver entre +2°C et +8°C.
A consommer rapidement après ouverture

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1671 kJ / 402 kcal
Matières grasses	30 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	20 g
Glucides	0 g
<i>Dont sucres</i>	0 g
Protéines	32 g
Sel	1.6 g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton / Sachet
Code article	2740PARGR
Gencod EAN13	8004673700658 / 8004673700641
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 08/130 CE
Code de nomenclature douanière	04062000

Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	-
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1Kg
Emballage primaire	Sachet en polyéthylène
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.53
Dimensions cartons (mm)	400 x 270 x 160
Palettisation	48 colis (8 couches de 9)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	287
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 143

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