

## Parmigiano Reggiano DOP 150g

code article **58008**



### Description produit

Selon une ancienne sagesse d'un fromager : « La cuve à fromage détermine la qualité effective d'un futur fromage ». Ce principe s'applique tout particulièrement pour les fromages Parmigiano Reggiano DOP, car le temps de maturation exceptionnellement long exige le maximum à ce produit haut de gamme. Entre les montagnes de l'Apennin et le Pô, l'art fromager a été poussé jusqu'à la perfection pendant les 800 ans de son histoire, ce qui le rend unique.

1.article	DERNIERE VERSION: 07/06/2021
désignation gamme	Pâte dure
désignation produit	<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>
gen-code colis	04026913580084
gen-code unité	4026913180086
agrément vétérinaire	IT N6R5Z CE
certification	IT-BIO-004
organisme gestionnaire	
code intrastat	04069061
origine: pays	Italie

2.informations produit	
poids net (kg)	0,150
poids brut (kg)	0,156
unités d'emballage	10
affinage	min. 18 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	100
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, fleur de sel, présure animale *issu de l'agriculture biologique
lait	cru sans ensilage
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte jaune foncé jusqu'à marron, nom de la fromagerie gravé sur la croûte
apparence intérieure	sans trou, jaune clair, irrégulièrement parsemé de points blancs,
consistance	granuleuse et friable, fond sur la langue
odeur	doux, soupçon d'acidité, puissance en bouche
goût	caractère et puissance en bouche,

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1671
valeur énergétique kcal	402
lipides en g	30
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	32
sel env. %	1,6



## Parmigiano Reggiano DOP 150g

code article **58008**

<b>5.caractéristiques chimiques et physiques</b>	
matière sèche en %	65
matière grasse sur sec en % min.	32
matière grasse absolue en % env.	30
eau dans matière ss mat/grasse en	50
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

<b>6.allergènes</b>	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

<b>7.emballage unité</b>	
dimensions (Lo x la x h) en mm	20x60x165
poids net en kg	0,150
poids emballage en g	0,006
poids brut en kg	0,156
type emballage	07-O (autres) (autres plastiques)

<b>8.emballage colis</b>	
unités colis	10
dimensions (Lo x la x h) en mm	245x95x230
poids net en kg	1,560
poids emballage en kg	0,086
poids brut en kg	1,646
type emballage	20 - PAP carton

<b>9.palettisation</b>	
colis	10x150g
colis par couche	36
couches par palette	3
colis par palette	108
unités par palette / kg par palette	1080 / 178

<b>10.documents accompagnant la marchandise</b>			
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

<b>11.exigences légales</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.</li><li>- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.</li><li>- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.</li><li>- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.</li><li>- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.</li><li>- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.</li><li>- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.</li><li>- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.</li></ul>

<b>12.génie génétique / Novel-Food</b>
Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.