

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 1 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**UNITA' CONSUMATORE**

Codice EAN	8010721981429
Peso Netto (kg)	0,120
Tara (kg)	0,013
Peso Lordo (kg)	0,133
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	1 x 23,5 x 12,5
Confezioni per Cartone	10
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	LISCIO
Aliquota IVA	04%
Stagionatura Oltre (mesi)	0
Peso Fisso o Variabile	FISSO

**STABILIMENTO PRODUZIONE**

N° CE Riconoscimento	IT 08 76 CE
----------------------	-------------

**CONFEZIONAMENTO**

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Dopo l'apertura richiudere la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
Modalità di confezionamento	VASCHETTA IN ATP NO RICH.
Shelf life gg	70
Shelf life residua alla consegna gg	42
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

**TRACCIABILITA'**

Formato Lotto	XXLYYDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)



**SCHEDA PRODOTTO**

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 2 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Cod. EAN Cartone	08010721981412
Peso Netto Cartone (Kg)	1,200
Tara Cartone (Kg)	0,250
Peso Lordo Cartone (Kg)	1,450
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	17 x 23,6 x 15,2
Cartoni per Pallet	150
Cartoni per Strato	25
Strati per Pallet	6
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	117,000
Peso Lordo Pallet (Kg)	217,500
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	237,500

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta filata con Parmigiano Reggiano

**DICHIARAZIONE PACKAGING**

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell' Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE )1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

**CARATTERISTICHE IMBALLI****Imballo Primario**

	Tipo materiale
Film Superiore	PET/PE EVOH
Film Inferiore	PET/EVOH

**Imballo Secondario**

	Tipo materiale
Cartone	Cartone

**Imballo Terziario**

	Tipo materiale
Film Estensibile	PE

**STOCCAGGIO E TRASPORTO**

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

**CATEGORIA PRODOTTO**

Formaggio a fette con 15% di Parmigiano Reggiano DOP

**ORIGINE PRODOTTO**

Italia

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 3 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**INGREDIENTI**

Ingredienti	%	Origine
Latte		
Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio)	15	Zona di produzione Parmigiano Reggiano
Sale		
Caglio		

**ADDITIVI**

Il prodotto non contiene conservanti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI****Caratteristica**

Aspetto	Pasta compatta con leggera e rada occhiatura
Colore	Giallo paglierino
Sapore	Dolce e delicato

**VALORI MICROBIOLOGICI**

Parametro	Valore
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella sspp.	Assente in 25 g
Coliformi totali	< 1000 cfu/g
Escherichia Coli	< 1000 cfu/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g

**VALORI CHIMICI**

Parametro	Valore
Grasso sulla sostanza secca %	> 44
Attività dell'acqua	0,95 - 0,98
Umidità %	< 46

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Parametro	Valore per 100 g
Energia (kJ)	1450
Energy (kcal)	349
Grassi (g)	28
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20
Carboidrati (g)	1,0
di cui Zuccheri (g)	0,5
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,9
Calcio (mg)	910

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 4 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**ALLERGENI**

	Si/No	Aggiunta intenzionale Nome specifico	Natura/ Funzione	Si/No
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No
Soia e prodotti a base di soia	No			No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Parmigiano Reggiano, latte	ingrediente	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No			No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No
Senape e prodotti a base di senape	No			No
Lupino e prodotti a base di lupino	No			No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No			No

**OGM**

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM(escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

**DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

**REQUISITI LEGALI**

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 1 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**UNITA' CONSUMATORE**

Codice EAN	8010721981429
Peso Netto (kg)	0,120
Tara (kg)	0,013
Peso Lordo (kg)	0,133
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	1 x 23,5 x 12,5
Confezioni per Cartone	10
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	LISCIO
Nomenclatura	04069073
Stagionatura Oltre (mesi)	0
Peso Fisso o Variabile	FISSO

**STABILIMENTO PRODUZIONE**

N° CE Riconoscimento	IT 08 76 CE
----------------------	-------------

**CONFEZIONAMENTO**

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Dopo l'apertura richiudere la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
Modalità di confezionamento	VASCHETTA IN ATP NO RICH.
Shelf life gg	70
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

**TRACCIABILITA'**

Formato Lotto	XXLYYDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Cod. EAN Cartone	08010721981412
Peso Netto Cartone (Kg)	1,200
Tara Cartone (Kg)	0,250
Peso Lordo Cartone (Kg)	1,450
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	17 x 23,6 x 15,2
Cartoni per Pallet	150
Cartoni per Strato	25
Strati per Pallet	6
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	117,000
Peso Lordo Pallet (Kg)	217,500
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	237,500



<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b>	ST/821270/0010/R0	Pag. 2 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010			
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10			

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta filata con Parmigiano Reggiano

**DICHIARAZIONE PACKAGING**

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell' Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE )1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

**CARATTERISTICHE IMBALLI**
**Imballo Primario**

	Tipo materiale
Film Superiore	PET/PE EVOH
Film Inferiore	PET/EVOH

**Imballo Secondario**

	Tipo materiale
Cartone	Cartone

**Imballo Terziario**

	Tipo materiale
Film Estensibile	PE

**STOCCAGGIO E TRASPORTO**

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

**CATEGORIA PRODOTTO**

Formaggio a fette con 15% di Parmigiano Reggiano DOP

**ORIGINE PRODOTTO**

Italia

**INGREDIENTI**

Ingredienti	%	Origine
Latte		
Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio)	15	Zona di produzione Parmigiano Reggiano
Sale		
Caglio		

**ADDITIVI**

Il prodotto non contiene conservanti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI**

Caratteristica	
Aspetto	Pasta compatta con leggera e rada occhiatura
Colore	Giallo paglierino
Sapore	Dolce e delicato

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 3 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**VALORI MICROBIOLOGICI**

Parametro	Valore
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella sspp.	Assente in 25 g
Coliformi totali	< 1000 cfu/g
Escherichia Coli	< 1000 cfu/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g

**VALORI CHIMICI**

Parametro	Valore
Grasso sulla sostanza secca %	> 44
Attività dell'acqua	0,95 - 0,98
Umidità %	< 46

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Parametro	Valore per 100 g
Energia (kJ)	1450
Energy (kcal)	349
Grassi (g)	28
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20
Carboidrati (g)	1,0
di cui Zuccheri (g)	0,5
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,9
Calcio (mg)	910

**ALLERGENI**

	Si/No	Aggiunta intenzionale Nome specifico	Natura/ Funzione	Si/No
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No
Soia e prodotti a base di soia	No			No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Parmigiano Reggiano, latte	ingrediente	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No			No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No
Senape e prodotti a base di senape	No			No
Lupino e prodotti a base di lupino	No			No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No			No



## SCHEDA PRODOTTO

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 4 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

### OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM(escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

### DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

### REQUISITI LEGALI

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 1 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**Certificazione HALAL**
**Codice HALAL**

NON APPLICABILE

**UNITA' CONSUMATORE**

Codice EAN	8010721981429
Peso Netto (kg)	0,120
Tara (kg)	0,013
Peso Lordo (kg)	0,133
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	1 x 23,5 x 12,5
Confezioni per Cartone	10
Marchio	PARMAREGGIO
Taglio	LISCIO
Nomenclatura	04069073
Stagionatura Oltre (mesi)	0
Peso Fisso o Variabile	FISSO

**STABILIMENTO PRODUZIONE**

N° CE Riconoscimento	IT 08 76 CE
----------------------	-------------

**CONFEZIONAMENTO**

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Conservazione dopo apertura	Dopo l'apertura richiudere la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
Modalità di confezionamento	VASCHETTA IN ATP NO RICH.
Shelf life gg	70
Shelf life residua alla consegna gg	42
Formato Data Scadenza	DD/MM/YYYY

**TRACCIABILITA'**

Formato Lotto	XXLYDDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)



**SCHEDA PRODOTTO**

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 2 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**UNITA' DI SPEDIZIONE**

Cod. EAN Cartone	08010721981412
Peso Netto Cartone (Kg)	1,200
Tara Cartone (Kg)	0,250
Peso Lordo Cartone (Kg)	1,450
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	17 x 23,6 x 15,2
Cartoni per Pallet	150
Cartoni per Strato	25
Strati per Pallet	6
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	117,000
Peso Lordo Pallet (Kg)	217,500
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	237,500

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta filata con Parmigiano Reggiano

**DICHIARAZIONE PACKAGING**

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell' Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE )1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

**CARATTERISTICHE IMBALLI****Imballo Primario**

	Tipo materiale
Film Superiore	PET/PE EVOH
Film Inferiore	PET/EVOH

**Imballo Secondario**

	Tipo materiale
Cartone	Cartone

**Imballo Terziario**

	Tipo materiale
Film Estensibile	PE

**STOCCAGGIO E TRASPORTO**

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

**CATEGORIA PRODOTTO**

Formaggio a fette con 15% di Parmigiano Reggiano DOP

**ORIGINE PRODOTTO**

Italia

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 3 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**INGREDIENTI**

Ingredienti	%	Origine
Latte		
Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio)	15	Zona di produzione Parmigiano Reggiano
Sale		
Caglio		

**ADDITIVI**

Il prodotto non contiene conservanti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI****Caratteristica**

Aspetto	Pasta compatta con leggera e rada occhiatura
Colore	Giallo paglierino
Sapore	Dolce e delicato

**VALORI MICROBIOLOGICI**

Parametro	Valore
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella sspp.	Assente in 25 g
Coliformi totali	< 1000 cfu/g
Escherichia Coli	< 1000 cfu/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g

**VALORI CHIMICI**

Parametro	Valore
Grasso sulla sostanza secca %	> 44
Attività dell'acqua	0,95 - 0,98
Umidità %	< 46

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Parametro	Valore per 100 g
Energia (kJ)	1450
Energy (kcal)	349
Grassi (g)	28
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	20
Carboidrati (g)	1,0
di cui Zuccheri (g)	0,5
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,9
Calcio (mg)	910

<b>Data Revisione</b>	09/07/2020	<b>Cod.</b> ST/821270/0010/R0	Pag. 4 di 4
<b>Codice Articolo</b>	821270/0010		
<b>Descrizione</b>	PR-FORMAGGIO A FETTE CON PAR.REG. 120g x10		

**ALLERGENI**

	Si/No	Aggiunta intenzionale Nome specifico	Natura/ Funzione	Si/No
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No
Soia e prodotti a base di soia	No			No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Parmigiano Reggiano, latte	ingrediente	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No			No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No
Senape e prodotti a base di senape	No			No
Lupino e prodotti a base di lupino	No			No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No			No

**OGM**

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM(escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

**DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

**REQUISITI LEGALI**

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)