



Parmigiano Reggiano Parmareggio Copeaux 500g

- **Dénomination légale** : Fromage italien à pâte dure au lait cru de vache
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, présure
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +4°C et +8°C
- **DDM**** : 90 jours

* GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g
**DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 812015



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25g	
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤10000	≤100000

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	> 69
Gras / sec (%)	≥ 32

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Granuleux, couleur blanche à jaune dorée
Texture	Dure et friable
Goût	Saveur fuitée et piquant unique



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1671/14032
Matières grasses (g)	30
Dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	<0,5
Dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	32
Sel (g)	1,6
Calcium (mg)	1155 (144% VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	8010721002261	8010721996980		UL / couche : 10
Poids net (kg)	0,500	2,000		Couches / palette : 9
Poids brut (kg)	0,536	2,370	233,300	UL / palette : 90
Dimensions (mm)	235x190x50	120x240x385	1200x800x1350	