

	Fiche technique du produit	S-PT-E09 E 1.3 21/03/2016
	<i>Parmigiano Reggiano en meules</i>	Page 1 / 3

<i>Description du produit</i>	<p>Description générale : fromage demi gras à pâte dure, cuite à maturation lente. Produit avec de la présure de veau, à acidité naturelle de fermentation et obtenu à partir de lait de vache, partiellement écrémé par effleurement</p> <p>Couleur de la pâte : jaune paille</p> <p>Consistance : dure, pâte finement granuleuse, qui se fragmente en écailles</p> <p>Forme : cylindrique</p> <p>Croûte : teinte foncée ou jaune doré naturel</p> <p>Saveur : parfumée, prononcée et non piquante</p>
--------------------------------------	---

	Fiche technique du produit	S-PT-E09 E 1.3 21/03/2016
	<i>Parmigiano Reggiano en meules</i>	Page 2 / 3

<u>Caractéristiques</u>	Ingrédients : Lait - sel - présure de veau					
	Origine lait de collecte : Italie					
	% ingrédients : 98,57 % lait, 1,4 % sel, 0,03 % présure					
	<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	Analyse	Mesure	Limites conformité	Limites loi	Méthode analyse
		E. coli	Dans 1 g	Absentes	Absentes	Petrifilm
		Salmonelle	Dans 25 g	Absentes	Absentes	Méthode interne
		Listeria monocytogenes	Dans 25 g	Absentes	Absentes	Méthode interne
		Staphylocoques à coagulase positive	Dans 1 g	< 100		Méthode interne
	<u>Caractéristiques chimiques</u>	Eau	% en poids	< 34		Food Scan
		Gras/sec	% en poids	> 32		Food Scan
NaCl		% en poids	1,0 – 2,0		Food Scan	
pH			5,4 – 5,6			
Aw			0,91 – 0,93			
<u>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit</u>	Paramètre	Valeur moyenne	Unité de mesure	% RDA *		
	Valeur énergétique	402 1671	Kcal KJ	20		
	Lipides : totaux	30	% sur 100 g	43		
	saturés	20	% sur 100 g	100		
	mono insaturés	9,3	% sur 100 g			
	poly insaturés	0,8	% sur 100 g			
	trans	1,1	% sur 100 g			
	Cholestérol	91	Mg/100g	30		
	Protéines	32	% sur 100 g	64,0		
	Glucides	0	% sur 100 g	0,0		
Sucres	0	% sur 100 g	0,0			
Sel	1,6	g/100g	27			

* La ration journalière recommandée est calculée suivant un régime de 2000 Kcal.

<u>Déclarations</u>	<p>Système d'autocontrôle et de traçabilité : Nous déclarons l'application d'un système d'autocontrôle alimentaire (H.A.C.C.P.) et du respect des règlements CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005 et de leurs modifications successives.</p> <p>Analyses : Les analyses sont effectuées par le laboratoire interne à travers des méthodes validées annuellement ou par un laboratoire externe accrédité.</p>
---------------------	--

	Fiche technique du produit	S-PT-E09 E 1.3 21/03/2016
	<i>Parmigiano Reggiano en meules</i>	Page 3 / 3

<u>Certifications</u> <i>L</i> <i>Soresina</i>	ISO 9001 FILIÈRE CONTRÔLÉE DTP 035 CSQA TRAÇABILITÉ DE FILIÈRE UNI EN ISO 22005 BRC IFS	depuis 1998 depuis 2003 depuis 2003 depuis 2006 depuis 2006
--	---	---

<u>Allergènes</u>	ALLERGÈNE	PRÉSENCE	NOM SPÉCIFIQUE	PRÉSENCE DE TRACES	PRÉSENCE DANS LE SITE DE PRODUCTION
	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés	NON		NON	NON
	Crustacés et produits à base de crustacés	NON		NON	NON
	Œuf et produits à base d'œuf	NON		NON	NON
	Poisson et produits à base de poisson	NON		NON	NON
	Arachides et produits à base d'arachides	NON		NON	NON
	Soja et produits à base de soja	NON		NON	NON
	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	OUI	LAIT		
	Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés	NON		NON	NON
	Céleri et produits à base de céleri	NON		NON	NON
	Moutarde et produits à base de moutarde	NON		NON	NON
	Graines de sésame et produits à base de sésame	NON		NON	NON
	Anhydride sulfureux et sulfites dans des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO ² dans le produit finit.	NON		NON	NON
	Lupin et produits à base de lupin	NON		NON	NON
	Mollusques et produits à base de mollusques	NON		NON	NON

<u>OGM</u>	À la lumière des règlements CEE sur les OGM, n° 1829-1830 du 22/9/03 et du cahier des charges de production du Consorzio del Parmigiano Reggiano, nous déclarons que le produit ne contient pas d'OGM.
------------	--