



**SCHEDA TECNICA**  
**PARMIGIANO REGGIANO DOP grattugiato**

DATA	CLIENTE

PRODUCTION	
Boni SpA, Strada Provinciale di Golese 190/A, 43056 Bezze di Torrile, Parma. Tel +39 0521 520611 Fax +39 0521 814937, www.bonispa.com, info@bonispa.eu	
NUMERO D AGREMENT	CE IT 08 582
AUTORISATION DU CONSORTIUM	PR 48/2012
CERTIFICATION	IFS                      certificat n° AG/GDO/14/223
	BRC                      certificat n° AG/GDO/14/222

INFORMATIONS ARTICLE	
CATÉGORIE	Fromages et produits laitiers
PRODUIT	Parmigiano Reggiano rapé et conditionné en atmosphère protégée ATP
	1000 g poids fixe
MARQUE	BONI
DESCRIPTION	Fromage semigras a pate dure, cuite et de longue affinage; produit avec lait de vache non pasteurisé et partiellement écrémé par affieurement naturel. Affinage minime: 12 mois.
CODE PRODUIT	FPRGR1000
EAN 13	8 012126 11000 8
DIMENSIONS	400x175x40 mm

INFORMATIONS LOGISTIQUES		
INFORMATIONS COLIS	pièces x colis	5
	dimensions mm	390x225x202
	poids du colis	5 Kg
INFORMATIONS PALETTE	pièces x couche	10
	couches x palette	6
	pièces x palette	60

CARACTERISTIQUES ORGANOLECTIQUES				
aspect visuel	Parfum	couleur de la pate	consistance produit	saveur du produit
-	caractéristique	jaune claire ou blanc	copeaux	savoureux sans arrière-goûts particuliers

COMPOSITION
-------------

<b>Ingredienti</b>	Lait, sel, présure
<b>Allergeni presenti:</b>	Lait

Valeurs nutritionnelles pour 100g						
Energie	Gras	dont saturés	Glucides	dont le sucre	Protéines	Sel
402 Kcal/1671KJ	29,7 g	19,6 g	0,0 g	0,0 g	32,4 g	1,6 g

Microbiologique paramètres chimiques et physiques							
L. Monocytogenes	absent/25g	moisissure	<150 ufc/g	Staphilococco aureus	<10 ufc/g	Enterobactérie	<50 ufc/g
Salmonella spp.	absent/25g	Levures	<5000 ufc/g	Staphilococco Coag +	<10 <sup>5</sup> ufc/g	M1	<275 ppt
Humidité 30-32%	matière sèche	68-70%	PH 5,37-5,40	Aw 0,91-093			

Instructions usage	
<b>Destination d'usage</b>	Tous, except ceux qui ont allergies/intolérances à ses ingrédients
<b>T De conservation</b>	+4°/+6°C
<b>Shelf life</b>	120 jours
<b>Notes</b>	-