



Dalter Alimentari S.A.

Via Val d'Enza 134 - 42049 Sant'Illario d'Enza (RE) - Italia
Tel. +39.0522.901101 (centralita) Fax +39 0522 673690 - www.dalterfood.com - info@dalter.it
Capital social: 1.548.000,00 € totalmente desembolsado - Cámara de Comercio de Reggio Emilia n.º 136834 -
Registro Mercantil n.º 013677 Registro Mercantil de Reggio Emilia n.º 8059
C.F. y N.I.V.: 00509530358

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO DE PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO	Total.	Rev.
FTRN300021	Cuña al vacío de 300 g x 20 unidades de queso Parmigiano Reggiano DOP madurado durante más de 12 meses	3285	2
Código de barras del producto	Código de barras de la caja	Emitido el	
(01)98002348309116	(01)98002348309123	19/02/2026	

Producto

Descripción del queso:

El Parmigiano Reggiano es un queso duro de grasa media elaborado con leche sin pasteurizar. El queso procede de zonas tradicionales como las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Bolonia y Mantua, y se corta fresco en dados sin conservantes añadidos



Descripción

Materia prima	Parmigiano Reggiano	Envase	Envasado al vacío
Corte	Cuñas	Peso neto (g)	300
Ingredientes	Leche de vaca, sal, cuajo	Tipo de peso	peso variable
Tratamiento térmico	Leche cruda	Idiomas en el envase primario	IT/ES
Alérgenos	Para los alérgenos, consulte los ingredientes en MAYÚSCULAS.	Idiomas en la caja exterior	IT/ES
Conservantes	Ausentes	Trazabilidad	Fecha de consumo preferente
Origen	Italia	Planta de producción	IT R3 WITH CE
Estructura y aspecto	Pasta ligeramente granulada, con ojos apenas visibles	Plazo de conservación	365 días
Color	Paja	Vida útil restante en el momento de la entrega	243 días
Aroma	Aroma y sabor de la pasta: hojaldrada, delicada, sabroso pero no picante	Temperatura máxima en transporte	Máx. +14 °C
Conservación	+2/+8 °C		

Características físico-químicas y microbiológicas

aw	0,92 ± 0,02	pH	5,37 - 5,38	Humedad %	30 ± 3
-----------	-------------	-----------	-------------	------------------	--------

Valores microbiológicos

Parámetro	Método	UM	Valor	Tolerancia
Listeria M	ISO 11290-1	25 g	Ausente	Ausente, n=5, c=0
Escherichia coli	ISO 16649-1 o 2	UFC/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Estafilococos coagulasa positivos	ISO 6888 - 1 o 2	Ufc/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Salmonella spp	ISO 6579	25 g	Ausente	Ausente, n=5, c=0

REFERENCIAS NORMATIVAS: Reg. CE 2073/05.

n = número de unidades que componen la muestra; m = límite dentro del cual el resultado es satisfactorio; M = límite por encima del cual el resultado es insatisfactorio; c = número de unidades de la muestra cuyos valores se encuentran entre m y M.

Valores Nutricionales por 100 g

Energía (kJ/kcal)	1671 kJ = 402 kcal	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g	Proteínas	32 g
Grasa	30 g		0 g	Sal	1,6 g
de los cuales ácidos grasos saturados	20 g	Fibra	0 g	Contenido de grasa en materia seca	mín. 32 %

Información logística

Tipo de embalaje	Envase al vacío	PALÉ 80 X 120 cm		PALÉ 100 X 120 cm	
		Dimensiones de la caja exterior palé de 80 x 120 cm (l x l x h)	375 x 225 x 112 (h)	Dimensiones de la caja exterior palé 100 x 120 cm mm (l x l x h)	
Envase primario	Bolsa retráctil	Peso del cartón en palé 80 x 120 cm (g)	239	Peso de la caja (g) Palé de 100 x 120 cm	
Dimensiones del embalaje primario mm		Altura del palé m palé 80x120 cm	1,9	Altura del palé m palé 100 x 120 cm	
Embalaje secundario	Cartón coarrugado 20 PAP	Paquetes/caja de cartón 80 x 120 cm (ud.)	20	Paquetes/caja de cartón por palé 100 x 120 cm (unidades)	
		Cajas/palé 80 x 120 cm capa	10	Cajas/capa de palé 100 x 120 cm	
		Capas/palé 80 x 120 cm	16	Capas por palé de 100 x 120 cm	
		Total de cajas/palé 80 x 120 cm	160	Total de cajas/palé 100 x 120 cm	
		Total de paquetes por palé 80 x 120 cm	3200	Total de envases por palé 100 x 120 cm	
		Peso neto (kg) por palé de 80 x 120 cm	960 aprox.	Peso neto (kg) del palé de 100 x 120 cm	
		Peso total (kg) por palé de 80 x 120 cm	1050 aprox.	Peso total (kg) del palé de 100 x 120 cm	