



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.
FTRN001007	Cuña envasada al vacío de 1 kg x 16 unidades de peso variable. Queso Parmigiano Reggiano DOP madurado durante más de 24 meses	2071	2
Código de barras del producto	Código de barras de la caja	Publicado el	
(01)98002348101369	(01)98002348101376(3103)	01/08/2025	

Producto

Descripción del queso: El queso 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 madurado durante más de 24 meses	Envase	Envasado al vacío
Corte	Cuñas	Peso neto (g)	1000
Ingredientes	Leche de vaca, sal, cuajo	Tipo de peso	Variable Peso
Tratamiento térmico	Leche cruda	Idiomas en el envase principal	IT/UK/D/F/S
Alérgenos	Para los alérgenos, consulte los ingredientes en MAYÚSCULAS.	Idiomas en la caja exterior	IT/UK/D/F/S
Conservantes	Ausentes	Trazabilidad	Fecha de consumo preferente en la porción y en la caja exterior
Origen	Italia	Planta de producción	IT R3 W1H CE
Estructura y aspecto	Pasta finamente granulada, con ojos apenas visibles	Vida útil	180 días
Color	Paja	Vida útil restante en el momento de la entrega	En la UE, 120 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
----	-------------	----	-------------	-----------	--------

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: Reglamento (CE) n.º 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	0 g	Proteínas	33 g
Grasas	30 g	de los cuales azúcares	0 g	Sal	1,6 g
de los cuales ácidos grasos saturados	20 g	Fibras	0 g	Contenido de materia grasa seca	min 32 %

Información logística					
Tipo de envase	Envasado al vacío	PALÉ 80 x 120 cm		PALÉ 100 x 120 cm	
Primario	Bolsa retráctil	Dimensiones embalaje exterior palé 80 x 120 cm mm (l x l x h)	442 x 252 x 261 (h)	Dimensiones de la caja exterior palé de 100 x 120 cm (l x l x h)	
Embalaje		Peso de la caja de cartón del palé de 80 x 120 cm (g)	500	Peso de la caja (g) en palé de 100 x 120 cm	
Dimensiones del embalaje primario mm	200 x 300	Altura del palé m palé 80x120 cm	2	Altura del palé m palé 100x120 cm	
Embalaje secundario	Cartón coarrugado 20 PAP	Paquetes/caja de cartón 80 x 120 cm (ud.)	16	Paquetes/caja de palé 100 x 120 cm (ud.)	
		Cajas/palé 80 x 120 cm capa	7	Cajas/capa de palé 100 x 120 cm	7
		Capas/palé 80 x 120 cm	7	Capas/palé 100 x 120 cm	
		Total de cajas/palé 80 x 120 cm	49	Total de cajas/palé 100 x 120 cm	
		Total de paquetes por palé 80 x 120 cm	784	Total de paquetes por palé 100 x 120 cm	
		Peso neto (kg) por palé de 80 x 120 cm	784	Peso neto (kg) por palé de 100 x 120 cm	
		Peso total (kg) del palé de 80 x 120 cm	817 aprox.	Peso total en kg del palé de 100 x 120 cm	