



COLLA SpA

Siège social : Via Sant'Anna, 10 - 29010 Cadeo (Plaisance) - ITALIE

Tél. 0039 0523 501411 - Fax 0039 0523 501450

Courriel : [colla@collaspa.it](mailto:colla@collaspa.it)

P. IVA 00348560335 – Cap. Soc. € 8.260.000,00iv

## PARMIGIANO REGGIANO AOP

Râpé 1000 g en sachet

**Ingrédients** : Lait, sel, présure.

**Source d'approvisionnement / matières premières** : Le Parmigiano Reggiano DOP est fabriqué en Italie sur le territoire défini par ses normes de production. Le lait utilisé pour produire le Parmigiano Reggiano DOP provient d'exploitations agricoles autorisé par le Consortium pour la protection du Parmigiano Reggiano qui sont situés sur le territoire défini par ses Normes de Production.

**N° de lot** : 4 chiffres, les deux premiers font référence au numéro de la semaine dans l'année de production, les deux derniers représentent le numéro du jour dans la semaine (ex : 01= lundi, etc.).

**Date limite de consommation** : JJMMAA

**Spécifications nutritionnelles** : kJ, kcal, lipides (dont saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel.

**Conditionnement** : sous atmosphère modifiée en sachet.

**Durée de conservation** : 90 jours au total.

**Vieillessement** : 12 mois de consommation.

**Température de stockage** : max. +8° C.

**Température de transport** : max. +8° C.

### **Formulation du produit (valeurs moyennes)**

Ingrédient	Montant %	Source
Lait	98,396	Italie
Sel	1,6	UE
Couru	0,004	UE



COLLA SpA

Siège social : Via Sant'Anna, 10 - 29010 Cadeo (Plaisance) - ITALIE

Tél. 0039 0523 501411 - Fax 0039 0523 501450

Courriel : [colla@collaspa.it](mailto:colla@collaspa.it)

P. IVA 00348560335 – Cap. Soc. € 8.260.000,00iv

**Spécifications chimiques et physiques**

Paramètre U. de M.		Acceptabilité
Humidité	%	> 25 < 35
	%	> 26
Matière grasse Matière	%	> 32
grasse	%	> 30
sur matière	mg/100 g	> 1100 < 1200
sèche Protéine	mg/100 g %	> 600 < 700
Calcium Phosphore Chlorure de sodium		> 1,40 < 1,80

**Spécifications nutritionnelles - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Énergie 1671 kJ / 402 kcal	
Matière grasse 30 g	
dont saturés 20 g	
Glucides 0 g	
dont sucres 0 g	
Fibres 0 g	
Protéine 32 g	
Sel 1,6 g	

**Spécifications microbiologiques**

Paramètre	Moi	Acceptabilité
TVC UFC/g E. Coli UFC/g Salmonella spp.		< 100000
		< 10
	UFC/25 g	Absent
Listeria Monocytogenes UFC/25 g		Absent
Staphylococcus aureus UFC/g Moisissures		< 100
UFC/g UFC/g Levures		< 100
		< 10000



COLLA SpA

Siège social : Via Sant'Anna, 10 - 29010 Cadeo (Plaisance) - ITALIE

Tél. 0039 0523 501411 - Fax 0039 0523 501450

Courriel : [colla@collaspa.it](mailto:colla@collaspa.it)

P. IVA 00348560335 – Cap. Soc. € 8.260.000,00iv

### Spécifications organoleptiques

#### Apparence:

Le produit présente un aspect uniforme, typiquement râpé, constitué de granulés fins et secs ; le râpé doit être homogène.

Il ne doit pas y avoir de gros flocons ou grumeaux formés par l'agrégation du produit en raison d'une absorption anormale d'humidité.

De petits agrégats occasionnels doivent être facilement émiettés au toucher.

#### Couleur:

Jaune paille uniforme typique. Les couleurs anormales sont absentes.

#### Arôme:

Agréable, typique d'un produit râpé frais et bien conservé. Les odeurs anormales ou étrangères, telles que la croûte, le moisi, le moisi ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours, sont absentes.

#### Saveur:

Agréable, intense, ni excessivement salé, ni piquant, ni acide. Aucun goût étranger ne doit être présent.

Allergènes : Lait. Naturellement sans lactose et sans gluten.

OGM: Ingrédients utilisés pour la production du Parmigiano Reggiano AOP ne sont pas dérivés d'organismes génétiquement modifiés.



COLLA SpA  
 Siège social : Via Sant'Anna, 10 - 29010 Cadeo (Plaisance) - ITALIE  
 Tél. 0039 0523 501411 - Fax 0039 0523 501450

Courriel : [colla@collaspa.it](mailto:colla@collaspa.it)  
 P. IVA 00348560335 – Cap. Soc. € 8.260.000,00iv

Organigramme :

