	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080 ST n° 2.5		Page 1 sur 6	
	PRODUIT		Rév. 00		Données Gen-23	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		CC CT CL CD VF BA RO FI			
	FICHE DE DONNÉES					

		PARMIGIANO REGGIANO DOP Flocons 100 g		
		PARMIGIANO REGGIANO AOP Copeaux 100 g		
Assaisonnement Vieillessement		minimum 12 mois minimum 12 mois		
Ingrédients Ingrédients		LAIT, sel, présure. LAIT, sel, présure. Le		
Origine des fournisseurs / matière première Source d'approvisionnement / matière première		Parmigiano Reggiano DOP est produit en Italie sur le territoire défini par le Règlement de Production. Le lait utilisé pour produire le Parmigiano Reggiano DOP est produit dans des exploitations situées sur le territoire défini par le Règlement de Production et autorisées par le Consortium de Protection du Parmigiano Reggiano. 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 autorisées par le Consortium pour la Protection du Parmigiano Reggiano, situées sur le territoire défini par ses Normes de Production.		
Loto Lot		4 chiffres, les deux premiers représentent la semaine de l'année de production ; les deux seconds le jour de production de cette semaine (par exemple 01=lundi, etc.). 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 (par exemple 01= lundi, etc.).		
TMC BBD		GGMMAA JJMMAA		
Paramètres nutritionnels Spécifications nutritionnelles		kJ, kcal, graisses (dont acides gras saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel. kJ, kcal, lipides (dont saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel.		
Conditionnement Conditionnement		Ambiance modifiée en plateau. Atmosphère modifiée en plateau.		
Durée de conservation totale Durée de conservation totale		65 jours 65 jours		
Température de stockage Température de stockage		Max. +8°C Max. +8°C		
Méthodes de conservation Conditions de stockage		Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.		

Date d'émission/Date d'émission : 03/01/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5_Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080 ST n° 2.5		Page 2 sur 6	
	PRODUIT		Rév. 00		Données Gen-23	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		CC CT CL CD VF BA RO FI			
FICHE DE DONNÉES						

		Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.	
Température de transport		Max. +8°C	
Température de transport		Max. +8°C	
Poids (Directive n° 76/211/CEE)		100 g e	
Poids (Directive 76/211/CEE)			
Formulation du produit (valeurs moyennes)			
Formulation du produit (valeurs moyennes)			
Composant	Montant %	Origine	
Ingrédients	Montant %	Source	
LATTÉ		Italie	
LAIT	98 396	Italie	
Vente		UE	
Sel	1,6	UE	
Présure		UE	
Couru	0,004	UE	
Spécifications nutritionnelles - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (Règlement UE 1169/2011)			
Spécifications nutritionnelles – Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (Règlement UE 1169/2011)			
Énergie	1671 Kj / 402 kcal		
Énergie			
Grassi	30 g		
Graisse			
dont acides gras saturés	20 g		
dont acides gras saturés			
Glucides	0 g		
Glucides dont			
sucre	0 g		
dont sucre			
Fibre	0 g		
Fibre			
Protéines	32 g		
Protéines			
Vente	1,6 g		
Sel			
Spécifications physico-chimiques			
Spécifications chimiques et physiques			
Paramètre	Unité de mesure	Limites d'acceptabilité	
Paramètre	Unité de mesure	Acceptabilité	
Humidité	%	≥ 25 ≤ 35	
Humidité			
Graisses	%	30 g ± 20%	
Graisse			

Date d'émission/Date d'émission : 03/01/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano
Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5_Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080 ST n° 2.5	Page 3 sur 6
	PRODUIT		Rév. 00	Données Gen-23
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE			
	FICHE DE DONNÉES		CC CT CL CD VF BA RO FI	

Graisses S/S Matière grasse sur matière sèche	%	≥32
Protéines Protéines	%	32 g ± 20 %
Football Calcium	mg/100g	1155 mg (+45% -35%)
Phosphore Phosphoreux	mg/100g	691 mg (+45% -35%)
Chlorure de sodium Chlorure de sodium	%	1,6 g ± 20%
Spécifications microbiologiques (Règlement CE n. 2073/2005)		
Spécification microbiologique (Reg. CE n. 2073/2005)		
Paramètre Paramètre	Unité de mesure Unité de mesure	Limites d'acceptabilité Acceptabilité
Escherichia coli Escherichia coli	UFC/g	≤ 10
Salmonella spp. Salmonella spp.	UFC/25g	Absent
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Staphylocoque coagulase positive Staphylocoque à coagulase positive	UFC/g	≤ 100
Moules Moule	UFC/g	≤ 100
Levures Levures	UFC/g	≤ 10.000
Spécifications organoleptiques		
Spécifications organoleptiques		
j'attends Apparence	Le produit se présente sous la forme d'une feuille carrée mesurant environ 4x4 cm et d'une épaisseur de 0,5 à 1,0 mm. Les petits agrégats de flocons doivent se détacher facilement au toucher. Un petit pourcentage de produit cassé peut être présent. Les flocons se présentent sous la forme d'une fine feuille carrée, d'environ 4 x 4 cm et d'une épaisseur de 0,5 à 1,0 mm. Les éventuels petits agrégats de flocons doivent se détacher facilement au toucher. Il peut y avoir un pourcentage minimum de produit fragmenté	
Couleur Couleur	Pâte de couleur jaune paille, peu intense. Il doit être uniforme et homogène sur toute la portion. Croûte naturelle jaune doré. Il ne doit y avoir aucune nuance perceptible de couleurs anormales ni aucune indication de défauts technologiques ou de conservation.	

Date d'émission/Date d'émission : 03/01/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano
 Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5_Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080	Page 4 sur 6
	PRODUIT		ST n° 2.5	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		Rév. 00	Données Gen-23
FICHE DE DONNÉES		CC CT CL CD VF BA RO FI		

	Sa couleur doit être jaune paille, pas particulièrement brillante. Elle doit être homogène le long du quartier. La croûte est jaune doré. Aucune nuance de couleur anormale ou indiquant des défauts technologiques ou de conservation ne doit être perceptible.
Goût Goût	Agréable, intense, ni trop salé ni piquant. Goût délicat d'où se dégage la saveur du lait et de la crème. Il ne doit y avoir aucune saveur anormale ou étrangère. Agréable, intense, pas excessivement salé, piquant ou acide. Goût délicat d'où ressortent les arômes de lait et de crème. Les saveurs étrangères doivent être absentes.
Odeur Arôme	Agréable, délicat, typique d'un produit frais et bien conservé. Les odeurs anormales et étrangères telles que la croûte, la moisissure, le rassis ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours sont absentes. Agréable, typique d'un produit frais et bien conservé. Les odeurs anormales ou étrangères, telles que la croûte, la moisissure, le moisi ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours, sont absentes.
Allergènes Allergènes	LATTÉ. Naturellement sans lactose et sans gluten. LAIT. Naturellement sans lactose et sans gluten.
OGM OGM	Les ingrédients utilisés pour la production du Parmigiano Reggiano DOP ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Les ingrédients utilisés pour la production du Parmigiano Reggiano AOP ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés.

Date d'émission/Date d'émission : 03/01/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5_Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx





FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
PRODUIT
TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
FICHE DE DONNÉES

DOC 080

ST n° 2.5

Page 5 sur 6

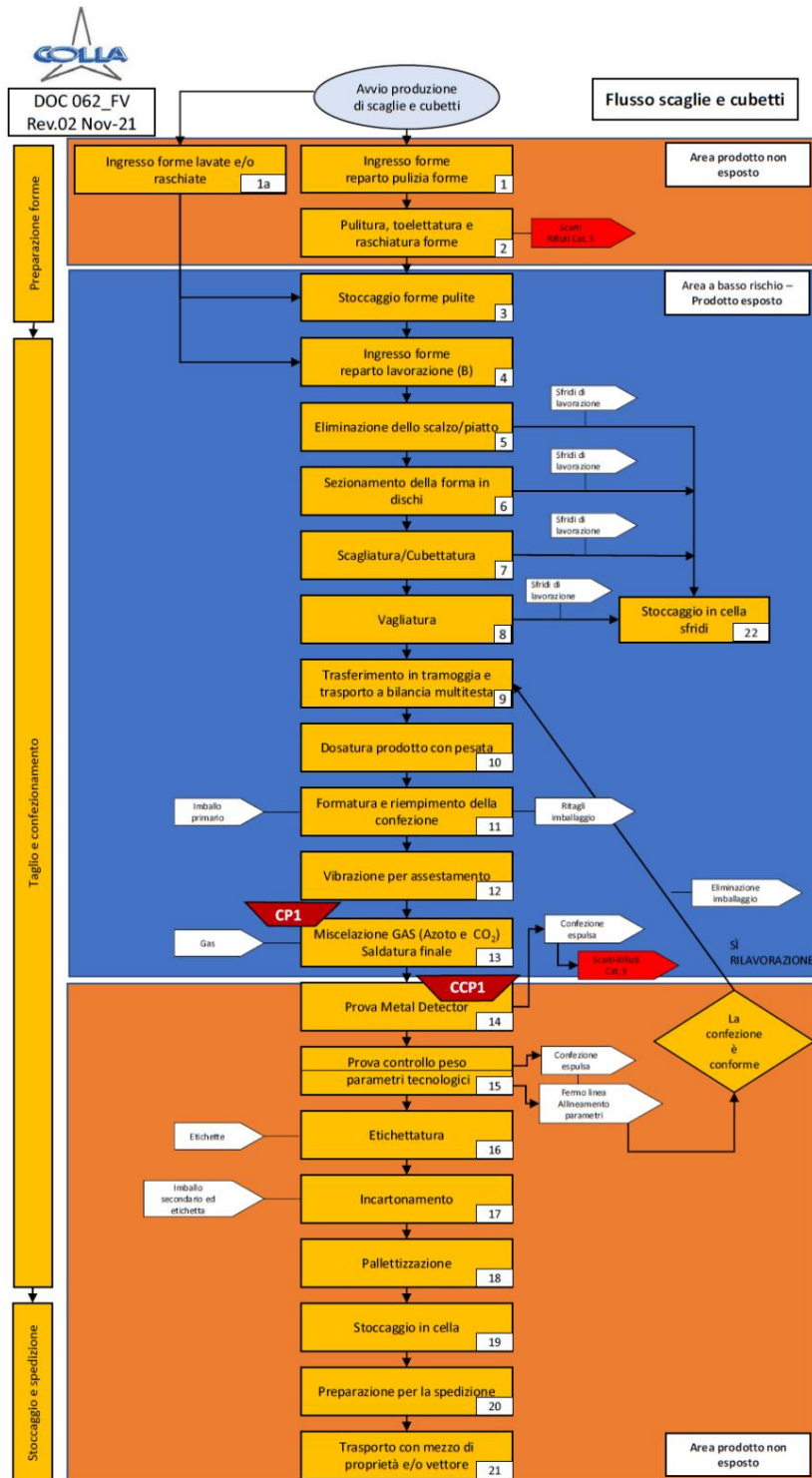
Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL

CD VF BA RO FI

Organigramme



Date d'émission/Date d'émission : 03/01/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano
Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5_Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx



CC CT CL
CD VF BA RO FI

DOC 062_FV
Rev.02 Nov-21

Start of shavings and cubes production

Shavings and cubes flowchart

Wheels preparation

Cleaned and/or scraped wheels entry 1a

Wheels entry into cleaning area 1

Cleaning, brushing, scraping of wheels 2

Storage of cleaned wheels 3

Entrance of wheels into production department (B) 4

Removal of heel/plate 5

Wheel sectioning into discs 6

Cut into flakes/Dicing 7

Sifting 8

Transfer to the hopper and transport to multi-head scale 9

Product dosing with weighing 10

Forming and filling of packaging 11

Adjustment vibration 12

CP1

Gas

GAS Mixing (Azoto e CO₂) Final welding 13

CCP1

Metal Detector test 14

Weight and technological parameters check 15

Labelling 16

Case packing 17

Palletizing 18

Storage in refrigerated cell 19

Preparation for shipping 20

Transport by means of property and/or carrier 21

Cutting and packaging

Production scraps

Package scrapings

Rejected package

Shavings

Storage in scraps cell 22

Package disposal

YES, REWORK

Storage and shipping

Not exposed product

Low risk area—Exposed product

Not exposed product

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches Techniques\Parmigiano Reggiano\NEW\DOC 080_ST 2.5 Fiche Technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Copeaux 500 g - PRSC0500NV6.docx