

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080	Page 1 sur 6
	PRODUIT		ST n° 2.4	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		Rév. 00	Données Gen-23
FICHE DE DONNÉES		CC CT CL	CD VF BA RO FI	

	PARMIGIANO REGGIANO DOP Portion 2000g PARMIGIANO REGGIANO AOP Coin 2000g	
Assaisonnement Viellissement	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	<p>Parmigiano Reggiano DOP Mezzano 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.</p> <p>Le Parmigiano Reggiano DOP Mezzano 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.</p>	
Loto Lot	<p>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.).</p> <p>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.).</p>	
TMC BBD	GGMAA JJMAA	
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	Sac sous vide. Sous vide dans un sac.	
Durée de conservation totale Durée de conservation totale	360 jours 360 jours	
Température de stockage Température de stockage	Max. +8°C Max. +8°C	
Méthodes de conservation Conditions de stockage	Une fois le paquet ouvert, conserver au réfrigérateur. Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur.	

Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné S\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080	Page 2 sur 6
	PRODUIT		ST n° 2.4	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		Rév. 00	Données Gen-23
FICHE DE DONNÉES		CC CT CL	CD VF BA RO FI	

Température de transport	Max. +8°C	
Température de transport	Max. +8°C	
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		
Graisses	30 g	
Graisse		
dont acides gras saturés	20 g	
Glucides	0 g	
Glucides dont		
sucres dont sucres	0 g	
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		
Graisses S/S	%	≥32
Matière grasse sur matière sèche		
Protéines	%	32 g ± 20 %
Protéines		
Football	mg/100g	1155 mg (+45% -35%)

Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné S\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080	Page 3 sur 6
	PRODUIT		ST n° 2.4	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		Rév. 00	Données Gen-23
FICHE DE DONNÉES		CC CT CL	CD VF BA RO FI	

Calcium		
Phosphore	mg/100g	691 mg (+45% -35%)
Phosphoreux		
Chlorure de sodium	%	1,6 g ± 20%
Chlorure de sodium		
Spécifications microbiologiques (Règlement CE n. 2073/2005)		
Spécification microbiologique (Reg. CE n. 2073/2005)		
Paramètre	Unité de mesure	Limites d'acceptabilité
Paramètre	Unité de mesure	Acceptabilité
Escherichia coli	UFC/g	≤ 10
Escherichia coli		
Salmonella spp.	UFC/25g	Absent
Salmonella spp.		
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Listeria monocytogenes		
Staphylocoque coagulase positive	UFC/g	≤ 100
Staphylocoque à coagulase positive		
Moules	UFC/g	≤ 100
Moule		
Levures	UFC/g	≤ 10.000
Levures		
Spécifications organoleptiques		
Spécifications organoleptiques		
j'attends	La portion de fromage doit avoir un aspect caractéristique en forme de coin uniforme, le morceau doit avoir une forme bien définie et claire, les faces doivent avoir une surface suffisamment claire.	
Apparence	Aucune alvéole étendue ne doit être visible, mais seulement des micro-alvéoles.	
	La pâte doit être compacte, sans fissures indiquant un défaut assez grave tel qu'un gonflement tardif. L'aspect doit être uniforme tant à l'extérieur qu'à l'intérieur car la pièce est issue d'une seule forme. Il ne doit y avoir aucun résidu ni corps étranger.	
	Dans les portions qui comprennent également une partie de la croûte, celle-ci doit avoir une épaisseur comprise entre 4 et 8 mm, doit être parfaitement propre et au moins une partie de la marque de protection doit être visible et facilement reconnaissable.	
	La portion de fromage doit présenter un aspect caractéristique, uniforme, en forme de coin ; la pièce doit présenter une forme bien définie et les surfaces doivent être bien définies. Il ne doit pas y avoir d'alvéolations étendues, mais seulement des micro-alvéolations. La pâte doit être composée, exempte de fissures indiquant un défaut assez grave tel qu'un gonflement tardif. L'aspect doit être uniforme à l'extérieur et à l'intérieur,	

Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné S\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080	Page 4 sur 6
	PRODUIT		ST n° 2.4	
	TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		Rév. 00	Données Gen-23
FICHE DE DONNÉES		CC CT CL	CD VF BA RO FI	

	<p>car la tranche provient d'une seule meule. Aucun résidu ou partie étrangère ne doit être présent.</p> <p>Pour les portions comportant une croûte partielle, celle-ci doit avoir une épaisseur comprise entre 4 et 8 mm. La croûte doit être bien visible et propre et elle doit porter au moins une partie de la marque du Consortium.</p>
Couleur Couleur	<p>Pâte de couleur jaune paille, peu intense. Il doit être uniforme et homogène sur toute la portion. Croûte naturelle jaune doré.</p> <p>Il ne doit y avoir aucune nuance perceptible de couleurs anormales ni aucune indication de défauts technologiques ou de conservation.</p> <p>Sa couleur doit être jaune paille, pas particulièrement brillante. Elle doit être homogène le long du quartier. La croûte est jaune doré.</p> <p>Aucune nuance de couleur anormale ou indiquant des défauts technologiques ou de conservation ne doit être perceptible.</p>
Goût Goût	<p>Agréable, intense, ni trop salé ni piquant. Bon équilibre entre le sucré et le salé, avec des notes de lait, de yaourt et des notes de beurre fondu.</p> <p>Il ne doit y avoir aucune saveur anormale ou étrangère.</p> <p>Agréable, intense, pas trop salé, piquant ou acide. Bon équilibre entre le sucré et le salé, accompagné de notes de lait, de yaourt et de beurre fondu. Aucun goût étranger ne doit être présent.</p>
Odeur Arôme	<p>Agréable, délicat, typique d'un produit frais et bien conservé.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Allergènes Allergènes	<p>LATTÉ.</p> <p>Naturellement sans lactose et sans gluten.</p> <p>LAIT.</p> <p>Naturellement sans lactose et sans gluten.</p>
OGM OGM	<p>Les ingrédients utilisés pour la production du Parmigiano Reggiano DOP Mezzano, ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés.</p> <p>Les ingrédients utilisés pour la production du Parmigiano Reggiano AOP Mezzano ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés.</p>

Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné SV\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
 PRODUIT
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080
 ST n° 2.4

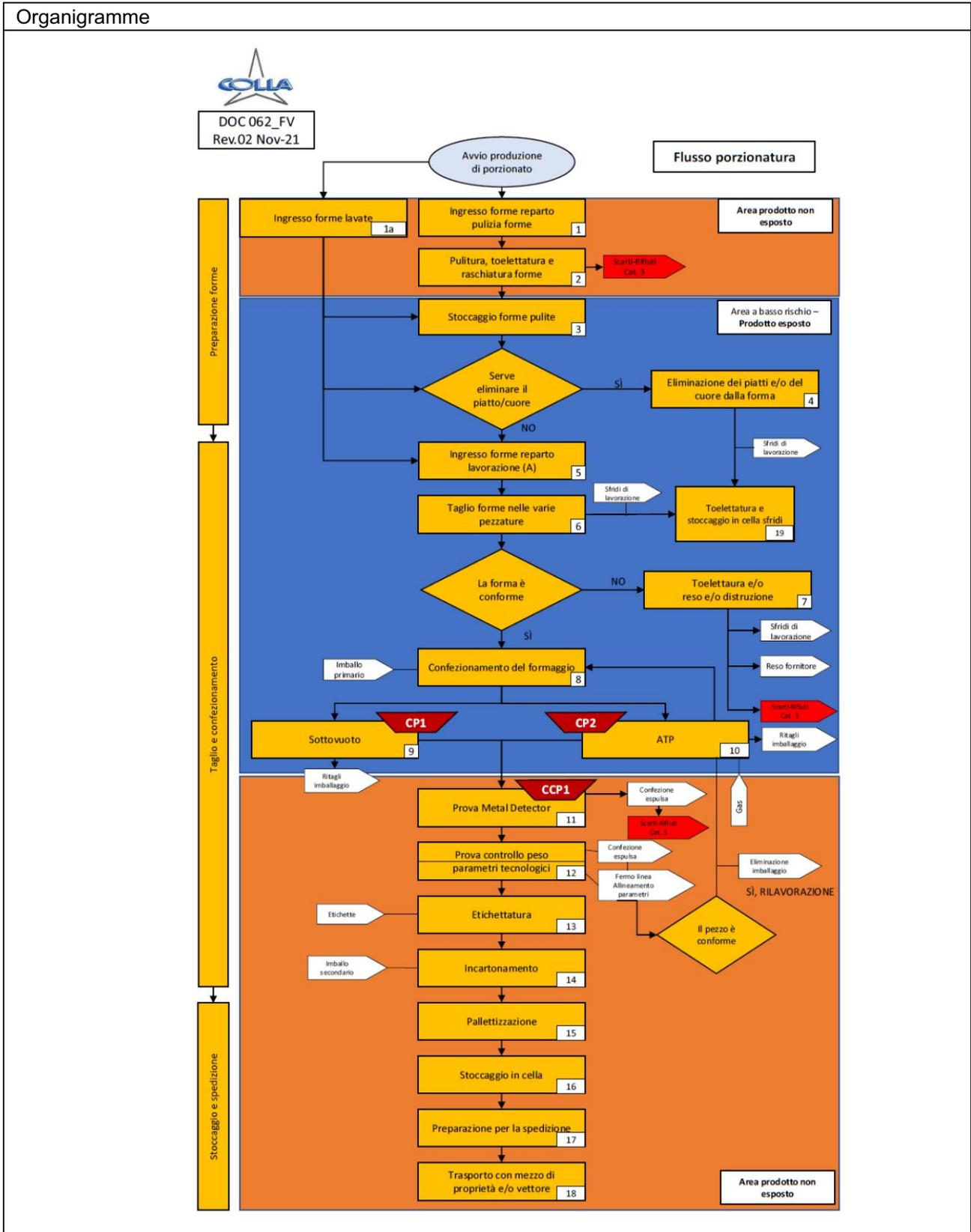
Page 5 sur 6

Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL
 CD VF BA RO FI

Organigramme



Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné S\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx





FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
 PRODUIT
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080
 ST n° 2.4

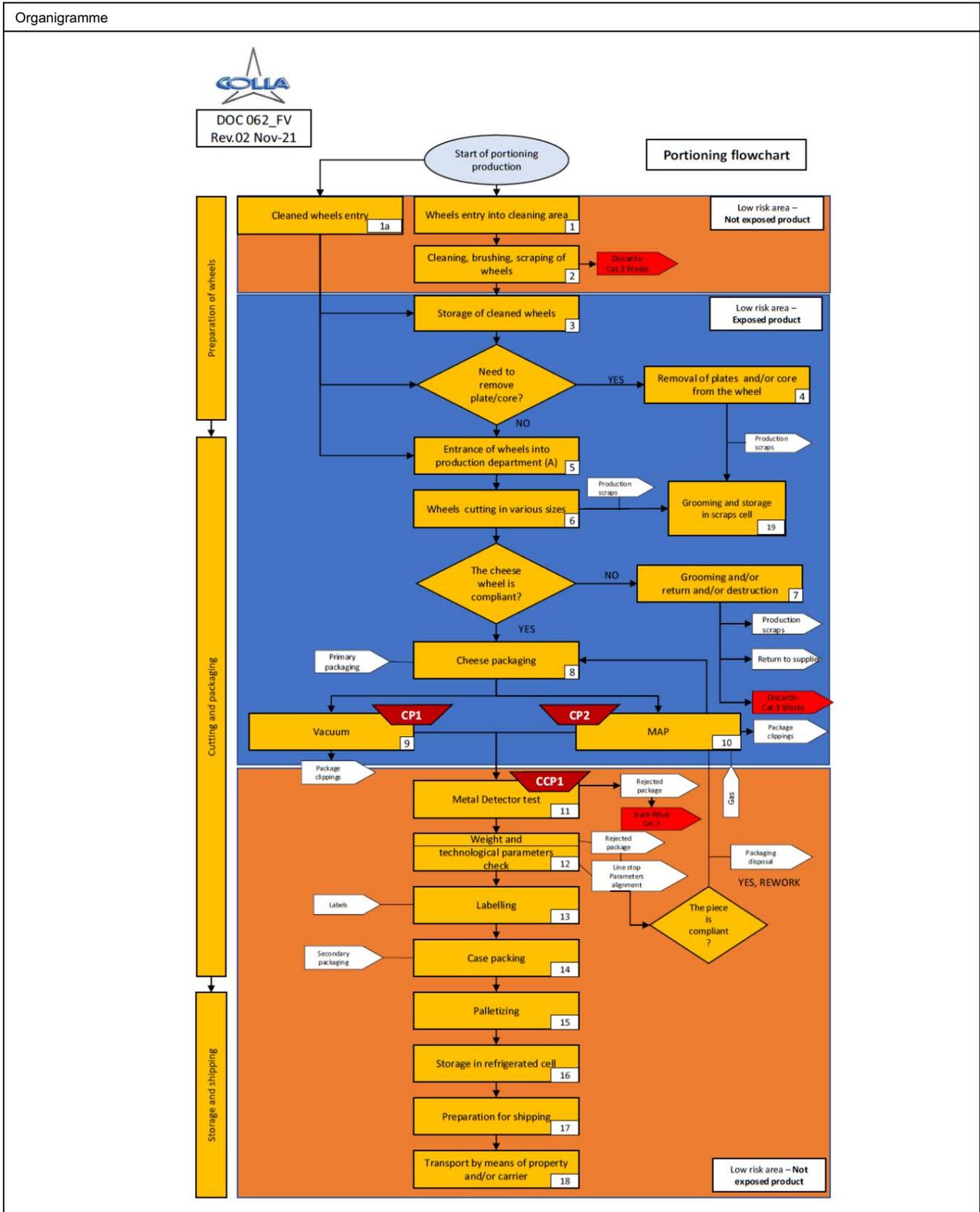
Page 6 sur 6

Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL
 CD VF BA RO FI

Organigramme



Date d'émission/Date d'émission : 22/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné S\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 12M Wedge Mezzano Sac sous vide.docx

