

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE		DOC 080 ST n° 2.4	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		
		Portionné 1/2		
		PARMIGIANO REGGIANO AOP		
Coin 1/2				
Assaisonnement Viellissement	minimum 18 mois minimum 18 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	Sac sous vide. Sous vide dans un sac.			
Durée de conservation totale Durée de conservation totale	120 jours 120 jours			
Température de stockage Température de stockage	Max. +8°C Max. +8°C			
Méthodes de conservation	Une fois le paquet ouvert, conserver au réfrigérateur.			

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

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 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANDocx

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

Conditions de stockage		Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur.	
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	98 396	Italie	
LAIT		Italie	
Vente	1,6	UE	
Sel		UE	
Présure	0,004	UE	
Couru		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		
dont acides gras saturés			
Glucides	0 g		
Glucides			
dont sucres	0 g		
dont sucres			
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 %	

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

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 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANDocx



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

Protéines		
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	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. 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 croûte, celle-ci doit avoir une épaisseur comprise entre 4 et 8 mm, elle doit être parfaitement propre, une partie au moins de la marque de protection doit être visible et facilement reconnaissable. La portion de fromage doit présenter une apparence caractéristique, uniforme, en forme de coin ; la pièce doit présenter une forme bien définie et les surfaces doivent être bien définies. Les alvéolations étendues doivent	

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

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 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANDocx

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

	Les micro-alvéolations ne doivent pas être évidentes. La pâte doit être composée, exempte de fissures indiquant un défaut assez grave, comme un gonflement tardif. L'aspect doit être uniforme à l'extérieur et à l'intérieur, car la tranche provient d'une seule meule. Il ne doit pas y avoir de résidus ou de parties étrangères. 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.
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. 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. Bon équilibre entre le sucré et le salé, avec des notes de lait, de yaourt et des notes de beurre fondu. Il ne doit y avoir aucune saveur anormale ou étrangère. 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.
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\Spécifications du produit\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Portionné SV\DOC 080_ST 2.4_Fiche technique Parmigiano Reggiano AOP 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANDocx



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
PRODUIT
TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
FICHE DE DONNÉES

DOC 080
ST n° 2.4

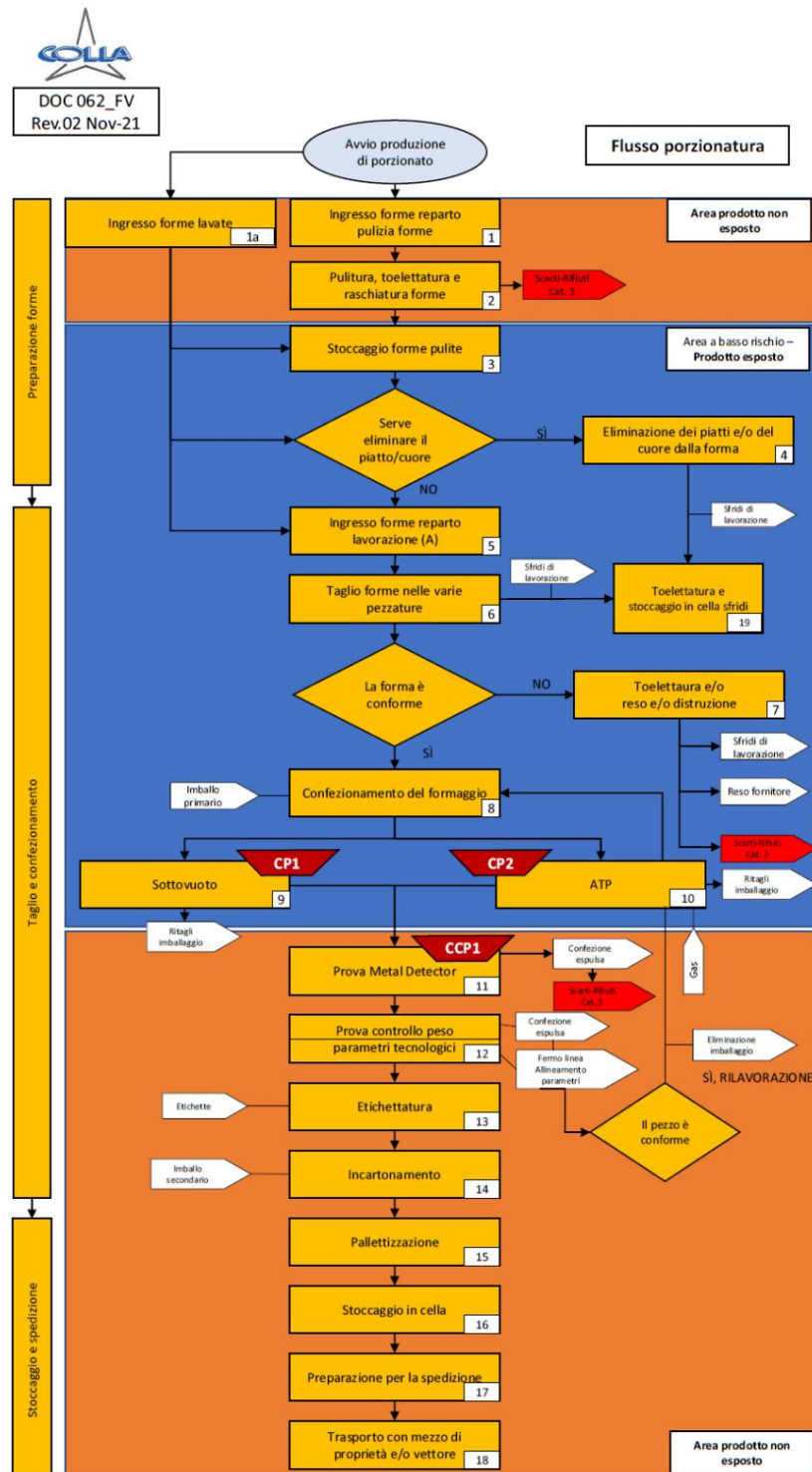
Page 5 sur 6

Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL
CD VF BA RO FI

Organigramme



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

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 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANDocx

CC CT CL
CD VF BA RO FI

DOC 062_FV
Rev.02 Nov-21

Portioning flowchart

Start of portioning production

Preparation of wheels

Cutting and packaging

Storage and shipping

Low risk area – Not exposed product

Low risk area – Exposed product

Low risk area – Not exposed product

Flowchart Steps:

- Cleaned wheels entry 1a
- Wheels entry into cleaning area 1
- Cleaning, brushing, scraping of wheels 2
- Storage of cleaned wheels 3
- Need to remove plate/core? (Decision)
- Removal of plates and/or core from the wheel 4
- Entrance of wheels into production department (A) 5
- Wheels cutting in various sizes 6
- Grooming and/or return and/or destruction 7
- The cheese wheel is compliant? (Decision)
- Cheese packaging 8
- Vacuum 9
- MAP 10
- Metal Detector test 11
- Weight and technological parameters check 12
- Labelling 13
- Case packing 14
- Palletizing 15
- Storage in refrigerated cell 16
- Preparation for shipping 17
- Transport by means of property and/or carrier 18

Key Elements:

- CP1** (Critical Control Point) at Vacuum (9)
- CP2** (Critical Control Point) at MAP (10)
- CCP1** (Critical Control Point) at Metal Detector test (11)
- Discards Cat. 3 Waste** (Red arrow)
- Production scraps** (White arrow)
- Return to supplier** (White arrow)
- Package clippings** (White arrow)
- Rejected package** (White arrow)
- Line stop Parameters alignment** (White arrow)
- Labels** (White arrow)
- Secondary packaging** (White arrow)
- Package disposal** (White arrow)
- YES, REWORK** (White arrow)

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 18M Sac sous vide compensé - PRSVMETANdocx