

Numero: 14176

Data Emissione: 31/03/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Parmigiano Reggiano D.O.P

Descrizione: Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, con la crosta lavata, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria e nello specifico Decr. Mi.P.A.A.F. del 09/09/2011, RegCE 1107/96 e s.m.i..
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni		assenti
Stagionatura min. (mesi)		24

Caratteristiche sensoriali

Aroma		tipico
Gusto		tipico
Colore		tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.