



## FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

<b>ART. NR.</b>	MG0851	<b>Nome:</b>	Montanari & Gruzza - Queijo Parmesão BIO 36 Meses 250 gr (Parmigiano Reggiano)
<b>EAN</b>	8003566000851		
<b>IVA</b>	6%		

### Descrição do Produto:

Queijo texturizado, cozido, parcialmente feito a partir de leite de vaca, proveniente da região de produção, de acordo com a especificação registado em conformidade com Reg. (CE). Maturação de 36 meses.

### Ingredientes:

Leite de vaca orgânico\*, sal e coalho.  
\*Proveniente de agricultura biológica.

### Valores nutricionais médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	392
Valor Energético (KJ)	1633
Lípidos (g)	28
das quais saturadas (g)	19
H.Carbono (g)	0
dos quais açúcares (g)	0
Proteína (g)	33
Sal (g)	1,6

### Alérgenos:

# Leite e produtos derivados (incluindo lactose).

### Composição Química

Água (g)	30,8
Proteína (g)	33
Lípidos (g)	28,4
Sal (g)	1,39
Cálcio (mg)	1160
Fósforo (mg)	680
Sódio (mg)	640
Potássio (mg)	100
Magnésio (mg)	43
Zinco (mg)	4
Vitamina A (mcg)	270
Vitamina B1 (mcg)	34
Vitamina B2 (mcg)	370
Vitamina B6 (mcg)	110
Vitamina B12 (mcg)	4,2
Vitamina PP (mcg)	55
Ácido pantotênico (mcg)	320
Colina (vitamina) (mg)	40
Biotina (mcg)	23

### Preservação

Conservação: Armazenagem e Transporte + 4 / + 8 ° C  
Consumir de preferência antes do fim de: 28 dias após produção

### Declaração GMO

Conforme regulamento da UE 1829/2003 e 1830/2003 não é exigida rotulagem GMO para este produto

### Embalamento e Labelling

	uni	caixa
Comprimento (cm)	aprox. 19,5	45,5
Largura (cm)	aprox. 7	21
Altura (cm)	aprox. 5,5	10
Diâmetro (cm)	-	-
Peso Líquido (kg)	0,250	-
Peso Bruto (kg)	-	-
Cod.de Barras	8003566000851	-
Intrastat	-	-

### Paletização

Peças por caixa	12
Caixas por camada	9
Peças por palete	45
Camadas por palete	-

### Distribuição

Empresa: Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA  
Morada: Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal  
Contactos: Telefone: 00 351 263 977 250 | Fax: 00 351 263 977 259  
Site: www.origensbio.com  
email: equanto@equanto.pt