
	Scheda tecnica prodotto	E 1.0 23/07/2013
	<i>Parmigiano Reggiano DOP Stagionato 24 mesi</i>	Pag.1 di 3

Forme – Tranci da 1/8-1/4- spicchio da 1 kg.


<u>Descrizione prodotto</u>	<p>Descrizione generale: formaggio semigrasso a pasta dura e cotta a lenta maturazione. E' prodotto con l'impiego di caglio di vitello, ad acidità naturale di fermentazione; ottenuto da latte di vacca, parzialmente decremato per affioramento</p> <p>Colore della pasta: giallo paglierino</p> <p>Consistenza: dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie</p> <p>Sapore: fragrante, saporito e non piccante</p>
-----------------------------	--

	Scheda tecnica prodotto	E 1.0 23/07/2013
	<i>Parmigiano Reggiano DOP Stagionato 24 mesi</i>	Pag.2 di 3

<i>Caratteristiche</i>	Ingredienti: Latte - sale - caglio di vitello					
	Origine latte di raccolta: Italia					
	% ingredienti:98,57 % latte, 1,4 % sale, 0,03 % caglio					
	<i>Caratteristiche microbiologiche</i>	Analisi	Misura	Limiti conformità	Limiti legge	Metodo analisi
		Ecoli	In 1 g	Assenti	Assenti	Petriefilm
		Salmonella	In 25 g	Assenti	Assenti	Metodo interno
		Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti	Assenti	Metodo interno
		Staphylococcus coagulasi positivo	In 1 g	< 100		Metodo interno
	<i>Caratteristiche chimiche</i>	Acqua	% in peso	< 34		Food Scan
		Grasso/secco	% in peso	> 32		Food Scan
		NaCl	% in peso	1,0 – 2,0		Food Scan
		pH		5,4 – 5,6		
		Aw		0,91 – 0,93		
	<i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</i>	Parametro	Valore medio	Unità di misura	% RDA *	
		Valore Energetico	388	kcal	19	
		1612	kJ			
Grassi: totali		28,4	% su 100 g	41		
saturi		18,5	% su 100 g	93		
monoinsaturi:		8,8	% su 100 g			
polinsaturi:		0,8	% su 100 g			
trans:		1,1	% su 100 g			
Colesterolo		91	mg/100g	30		
Proteine		33	% su 100 g	66,0		
Carboidrati	0	% su 100 g	0,0			
Zuccheri	0	% su 100 g	0,0			
Sodio	650	mg/100g	27			

* La razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2000 Kcal

<i>dichiarazioni</i>	<p>Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005 e successive modifiche.</p> <p>Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, o presso un laboratorio esterno accreditato.</p>
-----------------------------	---

	<p align="center">Scheda tecnica prodotto</p>	<p align="right">E 1.0 23/07/2013</p>
	<p align="center"><i>Parmigiano Reggiano DOP Stagionato 24 mesi</i></p>	<p align="right">Pag.3 di 3</p>

<p><i>Certificazioni Latteria Soresina</i></p>	<p>ISO 9001 FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA RINTRACCIABILITA DI FILIERA UNI EN ISO 22005 BRC IFS</p>	<p>dal 1998 dal 2003 dal 2003 dal 2006 dal 2006</p>
---	---	---

<i>Allergeni</i>	ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO	PRESENZA IN TRACCE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE			
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO ₂ nel prodotto finito.	NO		NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	

<p><i>OGM</i></p>	<p>Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, del disciplinare di produzione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, si dichiara che il prodotto non contiene OGM.</p>
--------------------------	---