

	Scheda tecnica prodotto	S-PT-E03 E 2.4 22/01/2018
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	Pag.1 di 3

Preconfezionati - Tranci Pretagliato - Grattugiato

<u><i>Descrizione prodotto</i></u>	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 Colore della pasta: giallo paglierino Consistenza: dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie Sapore: fragrante, saporito e non piccante
------------------------------------	--

	Scheda tecnica prodotto	S-PT-E03 E 2.4 22/01/2018
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	Pag.2 di 3

<i>Caratteristiche</i>	Ingredienti: Latte - sale - caglio di vitello				
	Origine latte di raccolta: Italia				
	% ingredienti: 98,37 % latte, 1,6 % sale, 0,03 % caglio				
	<i>Caratteristiche microbiologiche</i>	Analisi	Misura	Limiti conformità	Limiti legge
		Ecoli	In 1 g	< 100	
		Salmonella	In 25 g	Assenti	Assenti
		Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti	Assenti
		Staphylococcus coagulasi positivo	In 1 g	< 100	
	<i>Caratteristiche chimiche</i>	Acqua	% in peso	< 34	
		Grasso/secco	% in peso	> 32	
		NaCl	% in peso	1,0 – 2,0	
		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	402 1671	kcal kJ	20
		Grassi: totali	30	% su 100 g	43
		saturi	20	% su 100 g	100
		monoinsaturi:	9,3	% su 100 g	
		polinsaturi:	0,8	% su 100 g	
		trans:	1,1	% su 100 g	
		Colesterolo	91	mg/100g	30
		Proteine	32	% su 100 g	64,0
		Carboidrati	0	% su 100 g	0,0
		Zuccheri	0	% su 100 g	0,0
		Sale	1,6	g/100g	27

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

<i>dichiarazioni</i>	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. Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, o presso un laboratorio esterno accreditato.
-----------------------------	--

	Scheda tecnica prodotto	S-PT-E03 E 2.4 22/01/2018
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	Pag.3 di 3

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

<u>Allergeni</u>	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

<u>OGM</u>	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.
-------------------	--

Responsabile Ass. Qualità

