



Informazioni Generali - General Information	
DENOMINAZIONE - DENOMINATION	PARMIGIANO REGGIANO DOP - PARMIGIANO REGGIANO PDO CHEESE
CONFEZIONAMENTO - PACKAGING	Parmigiano Reggiano DOP in forme intere - Parmigiano Reggiano PDO cheese in whole wheels
DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato - Hard, cooked and slowly matured cheese made from raw partially skimmed cow's milk

Caratteristiche Tecniche - Specifications	
INGREDIENTI - INGREDIENTS	Latte vaccino, sale, caglio. Cow's milk, salt, rennet.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE - STORAGE TEMPERATURE	+4°C/+10°C
ALLERGENI - ALLERGENS	Latte / Milk
OGM	Assente / Absent

Informazioni Nutrizionali - Nutritional Facts	
Valori medi per 100g - Average values for 100g	
VALORE ENERGETICO - ENERGY (kJ)	1671
VALORE ENERGETICO - ENERGY (kcal)	402
GRASSI - FAT (g)	30
di cui saturi - of which saturated (g)	20
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE (g)	0
di cui zuccheri - of which sugars (g)	0
PROTEINE - PROTEIN (g)	32
SALE - SALT (g)	1,6

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Features	
Salmonella spp. (/25g)	Non Rilevabile - Not Detectable
Listeria Monocytogenes (/25g)	Non Rilevabile - Not Detectable
E.Coli (UFC/g) - (CFU/g)	<50
Staf. Coag. + (UFC/g) - Staph. Coag. + (CFU/g)	<50

Parametri Chimici - Chemical Parameters		Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Features	
Umidità - Moisture	25-35%	CONSISTENZA - TEXTURE	Formaggio duro - Hard cheese
Grasso s.s - Fat in dry matter	Min. 32%	ASPETTO - OUTER APPEARANCE	In forme intere - In whole wheels
NaCl	1,6% ±0,5	COLORE - COLOR	Bianco giallo - White Yellow
aW	≤0,94	SAPORE - TASTE	Tipico - Typical
pH	5,5 ±0,4	ODORE - SMELL	Tipico - Typical