
	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>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	S-PT-E03 E 2.4 22/01/2018
Parmigiano Reggiano		Pag.2 di 3

<u>Caratteristiche</u>	Ingredienti: Latte - sale - caglio di vitello					
	Origine latte di raccolta: Italia					
	% ingredienti: 98,37 % latte, 1,6 % sale, 0,03 % caglio					
	<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	Analisi	Misura	Limiti conformità	Limiti legge	Metodo analisi
		Ecoli	In 1 g	< 100		Petrifilm
		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	
	<u>Caratteristiche chimiche</u>	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		
	<u>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</u>	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

<u>dichiarazioni</u>	<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>
----------------------	---

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

<u>Certificazioni</u> <i>Latteria Soresina</i>	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>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ALLERGENE</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA</th> <th style="text-align: center;">NOME SPECIFICO</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA IN TRACCE</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Uova e prodotti a base di uova</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Soia e prodotti a base di soia</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td style="text-align: center;">SI</td> <td style="text-align: center;">LATTE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Senape e prodotti a base di senape</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO₂ nel prodotto finito.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Lupino e prodotti a base di lupino</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Molluschi e prodotti a base di mollusco</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> </tbody> </table>	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
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

