



SCHEDA TECNICA

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI FORME INTERE

INGREDIENTI latte ,sale,caglio .

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE FISICHE

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Aspetto esteriore	colore paglierino chiaro
Forma	cilindrica a scalzo convesso
Crosta	spessore mm. 5 circa
Aspetto crosta	minuta e fine
Occhiatura	minuta
Sapore	fragrante, delicato, non piccante

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino. Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	< 10 ⁵ ufc/g
E.coli	< 1000 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Listeria m.	assente in 25g
Lieviti e muffe	< 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi -positivi	< 10 ufc/g

CARATTERISTICHE CHIMICHE media per gr. 100 Formaggio

Umidità	g 31,4
Proteine	g 32,4
Amminoacidi liberi su proteina totale ²	%23,3
Energia ³	kcal 402



	kJ 1671
Grassi	g 29,7
Acidi grassi saturi	g 19,6
Acidi grassi monoinsaturi	g 9,3
Acidi grassi polinsaturi	g 0,8
Grassi sulla sostanza secca	% s.s. 43,3
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Lattosio	mg <1
Fibre	g 0
Sale ⁴	g 1,6
Acido lattico	g 1,6
Calcio	mg 1155
Fosforo	mg 691
Sodio	mg 650
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Ferro	mg 0,2
Zinco	mg 4
Colesterolo	mg 83
Vitamina A	µg 430
Tiammina (Vit. B1)	mg 0,03
Riboflavina (Vit. B2)	mg 0,35
Vitamina B6	mg 0,060
Vitamina B12	µg 1,7
Vitamina C	mg 0
Niacina (Vit. PP/B3)	mg 0,06
Vitamina E	mg 0,55
Vitamina K	µg 1,6
Acido pantotenico (Vit. B5)	mg 0,320
Colina	mg 40
Biotina	µg 23



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

FORME NUDE

Pezzatura	forma intera
Codice articolo	RF24
Pallettizzazione (pallet 80x120)	Se sfuse: tot. n° 25 forme: n° 5 forme per n°5 strati

FORME INCARTONATE

Pezzatura	forma intera
Pallet	se incartonate: N° 20 per plt. (5 cartoni per 4 strati)
Cartoni	dimensione: 45,5 x 45,5 x 25,0 cm.
Codice EAN	2 205026 XXXXXX

**DICHIARAZIONE ASSENZA ALLERGENI**

ALLERGENE	PRESENTE / ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano ,segale , orzo , avena , farro , kamut , o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte(o contenenti lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA
- COLZA
- PATATA



- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che il prodotto fornito :

Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.

Non è stato sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003