



<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. FRESCO DI GRATTUGIA BUSTA 1 kg</b>
---

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato.  
 Zona di produzione: province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Bologna a sinistra del Reno, Mantova a destra del Po.

**Ingredienti:** latte vaccino (98%), sale (1%), caglio di vitello (1%).  
 Non è ammesso l'uso di additivi. Conservanti assenti.

Limiti di conformità analitica previsti per la DOP Parmigiano Reggiano:  
 materia grassa sul secco non inferiore al 32 %  
 umidità non inferiore al 25 % e non superiore al 35 %.

**Caratteristiche organolettiche:**

Parmigiano Reggiano grattugiato fresco confezionato in atmosfera protettiva  
 Forma: fine  
 Aspetto: formaggio grattugiato a granulazione medio fine  
 Colore: bianco tendente al giallo paglierino  
 Odore: tipico  
 Sapore :tipico

**Caratteristiche chimico-fisiche:**

UMIDITA'(max):	g	30,8
GRASSI	g	28,4
PROTEINE	g	33
CENERI	g	4,57
SODIO CLORURO	g	1,39
ACIDO LATTICO	g	1,6
pH	g	5,4
$a_w$	g	0,91

**Caratteristiche microbiologiche:**

CARICA MICROBICA TOTALE:	UFC/g	< 10.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	< 10
STAFILOCOCCI AUREI		assente in 1 g
ESCHERICHIA COLI		assente in 1 g

REVISIONE 04

07.04.2015

PAGINA 1/4

**Montanari & Gruzza S.p.A.**

Sede legale: Via Roma,90 – 42049 S.ILARIO D'ENZA (RE) - Tel.: 0522.944251 – Fax: 0522.944129 - e-mail: info@montanari-gruzza.it  
 R.E.A. di RE n°110973 – iscr. Reg. imp. di RE n° 5324 – n°MECC. RE 014121 - Stab. e Amm. Via Newton,38 –GAIDA 42124 (RE)  
 S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. -BOLLO CE – IT 08/040



MUFFE	UFC/g	< 100
LIEVITI	UFC/g	< 10.000
SALMONELLA		assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES		assente in 25 g

### Caratteristiche nutrizionali:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per-Average nutritional values per/Valeur nutritionelle moyenne pour/Durchschnittliche Nährwerte pro/Valores nutricionales medios por	100 g
Energia/Energy/Energie/Brennwert/Energía	1633 kJ 392 kcal
Grassi totali/Fat/Matiere grasse/Fett/Grasas di cui saturi/ of which saturated fats/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de los cuales saturadas	28 g 19 g
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohidratos di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/davon Zucker/De los cuales azúcares	0 g 0 g
Proteine/Proteins/Protéines/Eiweiss/Proteínas	33 g
Sale/Salt/Sel/Salz/Sal	1,6 g

### Confezionamento:

Tipo di imballaggio e composizione : busta – dimensioni (mm) : 200 x 320

Cartone : 10 buste per crt. / dimensioni cartone (cm): 60 x 40 x 16 h

Codice articolo: RGR3

Peso netto cartone : 10 kg.

Temperatura di conservazione: + 4 / +6 C°

Shelf life : 90 giorni.

Stagionatura: minima 12 mesi

Identificazione: lotto di origine oppure data limite di vendita.

Trasporto: + 4 / +6 C

**INDICAZIONI 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)	<b>PRESENTE</b>
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
Semi di sedano 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 <sub>2</sub>	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

**DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME****1. 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

**2. Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:**

MAIS  
SOYA  
COLZA  
PATATA  
POMODORO  
COTONE



Si dichiara che tutto il prodotto fornito

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003