



Certificato da organismo
Di controllo autorizzato dal
MIPAAF



Autorizzazione Consorzio
Parmigiano Reggiano
25/2012

**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
OTTAVI DI FORMA SOTTOVUOTO 24 MESI DI STAGIONATURA**

Pezzatura	ottavi di forma sottovuoto
Pezzi	4 pz. per crt.
Codice prodotto	SR24
Cartoni	kg. 18 misura in cm.: 40 x 60 x 18
Pallet	cartoni N°20 - N°5 piani di N°4cartoni
Temperatura	Conservazione e trasporto C°+4/ +8°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro gg. 270
Codice EAN	2 478796 xxxxx x

Denominazione commerciale: Parmigiano Reggiano D.O.P.

Ingredienti:

- Latte crudo di vacca (99,895 %)
- Sale (1,102 %)
- Caglio di vitello (0,003 %)

Nel formaggio Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.
Contiene **LATTE**.



Certificato da organismo
Di controllo autorizzato dal
MIPAAF



Autorizzazione Consorzio
Parmigiano Reggiano
25/2012

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.

Composizione media del Parmigiano-Reggiano riferita a 100 g di prodotto:

Calcio	mg	1160
Fosforo	mg	680
Sodio	mg	650
Potassio	mg	100
Magnesio	mg	43
Zinco	mg	4
Ferro	mg/kg (ppm)	1.8
Rame	mg/kg (ppm)	8.7
Vitamina A	µg	270
Vitamina B ₁	µg	34
Vitamina B ₂	µg	370
Vitamina B ₆	µg	110
Vitamina B ₁₂	µg	4,2
Vitamina PP	µg	55
Acido Pantotenico	µg	320
Colina	mg	40
Biotina	µg	23
Acido Ascorbico (vit.C)	assente	
Colesterolo	mg	83



Certificato da organismo
Di controllo autorizzato dal
MIPAAF



Autorizzazione Consorzio
Parmigiano Reggiano
25/2012

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

DICHIARAZIONE 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
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 ₂	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente



Certificato da organismo
Di controllo autorizzato dal
MIPAAF



Autorizzazione Consorzio
Parmigiano Reggiano
25/2012

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 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