

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO minimo 22 mesi 1 kg ca.

Descrizione	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione che, deve protrarsi per almeno 12 mesi. Registrato come Denominazione D'Origine Protetta (DOP).
Caratteristiche organolettiche	Odore: tipico
	Sapore: tipico
	Colore: giallo paglierino intenso
Ingredienti	Latte di Montagna di Vacca Frisona/Meticcia, Sale, Caglio di vitello. NON È AMMESSO L'USO DI ADDITIVI.
Confezione	Materiale di imballaggio polimerico OSB5050, sottovuoto, fornito da CAMPANINI – CRYOVAC, S.r.l. Via Lunga, 8 43022 Basilicogiano (PR)



INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DURATA
+4°C / +8°C	180 gg

Valori nutrizionali medi per 100g	Energia: kj 1671 Kcal 402
	Grassi: 30g
	di cui acidi grassi saturi: 20g
	Carboidrati: 0,0g
	di cui zuccheri: 0,0g
	Proteine: 32g
	Sale: 1,6g

conforme all'All. XV del Reg. 1169/11

Caratteristiche Chimiche	
Grasso sul secco	Min. 32%
Umidità (max)	30,8%
Grasso	28,4%
Proteine	33,0g
Ceneri	4,57g
Sodio Cloruro	1,39g
Acido Lattico	1,6g
Ph	5,4
Aw	0,91

Caratteristiche microbiologiche

Listeria	assente
Salmonella	assente
E. Coli	< 10 ufc/g

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO minimo 22 mesi 1 kg ca.

Allergeni	Aggiunta intenzionale (presente tra gli ingredienti)	
	Si	No
lista dell'Allegato II del Reg. 1169/11		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesci e prodotti a base di pesci		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X*	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Solfito ⁶ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x

***Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 0,01g/100g.**

OGM La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati

Preparato ed approvato da: DIR

La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni