

Formaggio semigrasso a pasta dura e cotta a lenta maturazione. Viene prodotto con l'impiego di caglio di vitello, ad acidità naturale di fermentazione. Ottenuto da latte crudo vaccino, parzialmente decremato per affioramento naturale.

A semi-fat, hard, slow-cooked cheese. Produced using calf's rennet, with natural fermentation acidity. Obtained from raw cow's milk, partially de-skimmed by natural outcrop.

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso
Sapore: Fragrante
Aspetto: Sezione cilindrica

Color: Straw yellow
Taste: Intense
Aroma: Fragrant
Texture: Cylinder section

Filiera certificata / Certified supply chain	
Benessere animale / Animal welfare	
Senza lattosio* / Lactose-free*	Si/ Yes
Adatto ai vegetariani / Suitable for vegetarian	No
Senza conservanti / Preservative free	Si/ Yes

*Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g mg per 100 g. / Parmigiano Reggiano is naturally lactose-free. *Lactose less than 0.1g per 100g. The absence of lactose is a natural consequence of the traditional Parmigiano Reggiano production process. It contains less than 10 mg/100 g of galactose.

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio Parmigiano Reggiano DOP / Parmigiano Reggiano PDO Cheese cheese		
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	2612		
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6612		
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW	Formato / Size	200 g
Pezzi per cartone / Pieces per carton	15		
T.M.C. (gg) / Shelf life (days)	180		
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8 °C		
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare preferibilmente entro 7 giorni. / Best if consumed within 7 days after opening.		
Lotto / Batch	L. 00XXXX		
Tipo di confezionamento / Packaging type	Termoformato sottovuoto / Vacuum thermoformed		
Marchio / Brand	Gran Soresina - Latteria Soresina		
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	N/A		
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069061		
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 08 130 CE		

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE (98,37%), sale (1,6%), caglio(0,03%)

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia

MILK (98,37%), salt (1,6%), rennet (0,03%)

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

	1671 kJ	20 % RDA*
	402 kcal	
Energia / Energy		
Grassi / Fat	29,7 g	43 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	19,6 g	100 % RDA*
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which monounsaturated	9,3 g	% RDA*
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated	0,8 g	% RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	0 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 % RDA*
Proteine / Protein	32,4 g	64 % RDA*
Sale / Salt	1,6 g	27 % RDA*
Calcio / Calcium	1155 mg	144 % RDA*
Ferro / Iron	0,2 mg	1 % RDA*
Potassio / Potassium	100 mg	5 % RDA*
Colesterolo / Cholesterol	83 mg	27 % RDA*
Fibre / Fiber	0,0 mg	0 % RDA*

* Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge/Legal limits	Metodo di analisi/Analysis method
E.coli (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g	Assenti / Absents	Metodo interno / Internal method
Listeria monocytogenes (ufc/g)	<100		Metodo interno / Internal method
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge-interni/ law-internal limits	Metodo di analisi/Analysis method
Acqua / Water (% in peso/weight)	<36		Food Scan
Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight)	>32	>32	Food Scan
NaCl	1,0-2,0		Food Scan
pH	5,4-5,6		Metodo interno / Internal method
Aw	0,91-0,93		Lab-master

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Film plastico / Plastic film	6	10,5x2,3x21	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	160 (+-8%)	40x7x22	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	10	10	10
Strati per pallet / Layers per pallet	10	18	22

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673600149
Unità imballo / Case unit	18004673600153

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

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 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

BRC - IFS - Halal - Benessere Animale in Allevamento / Animal Welfare (CSQA DTP 122) - Filiera agroalimentare controllata / Controlled Supply Chain (CSQA DTP 035) - UNI EN ISO 22005:2008 CSQA - ISO 9001-2015 CSQA

Per approfondimenti guarda il nostro [sito](#). / For further information look at our [website](#).