

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

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

<b>Denominazione legale / Legal name</b>	Formaggio Parmigiano Reggiano DOP / Parmigiano Reggiano PDO Cheese cheese		
<b>Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons</b>	9003		
<b>Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces</b>	6003		
<b>Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight</b>	PV / VW	<b>Formato / Size</b>	36kg
<b>Pezzi per cartone / Pieces per carton</b>	1		
<b>T.M.C. (gg) / Shelf life (days)</b>	365		
<b>Modalità di conservazione / Storage conditions</b>	+2°/+8 °C		
<b>Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening</b>	N/A		
<b>Lotto / Batch</b>	L. 00MMAA		
<b>Tipo di confezionamento / Packaging type</b>	Cartone / Carton box		
<b>Marchio / Brand</b>	N/A		
<b>Lingue sull'incarto / Languages available on the pack</b>	N/A		
<b>Nomenclatura Combinata / Customs Tariff</b>	04069061		
<b>Stabilimenti di produzione / Production plants</b>	vari / various		

### 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

<b>Energia / Energy</b>	1671 kJ	20 % RDA*
	402 kcal	
<b>Grassi / Fat</b>	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*
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	0 g	0 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 % RDA*
<b>Proteine / Protein</b>	32,4 g	64 % RDA*
<b>Sale / Salt</b>	1,6 g	27 % RDA*
<b>Calcio / Calcium</b>	1155 mg	144 % RDA*
<b>Ferro / Iron</b>	0,2 mg	1 % RDA*
<b>Potassio / Potassium</b>	100 mg	5 % RDA*
<b>Colesterolo / Cholesterol</b>	83 mg	27 % RDA*
<b>Fibre / Fiber</b>	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.	Cartone / Cardboard	850 (+-8%)	46x25x46	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper 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	5	5	5
Strati per pallet / Layers per pallet	5	5	6

Unità consumatore / Consumer Unit	2631603
Unità imballo / Case unit	98004673263163

**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.

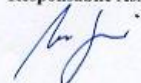
In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.

**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](#).

Responsabile Ass. Qualità



Latteria Soresina S.C.A. - Via dei Mille 13/17 26015 Soresina (CR) Italy  
 Tel. +39 0374349111 - info@latteriasoresina.it - <https://www.latteriasoresina.it/>

