

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO		
CATEGORIA DI PRODOTTO	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.		
INGREDIENTI	Latte; sale, caglio		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. E' prodotto con il latte di vacca proveniente da animali la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO: minutamente granulosa, frattura a scaglia COLORE: da leggermente paglierino a paglierino SAPORE / ODORE: fragrante, delicato, saporito ma non piccante		
ALLERGENI(all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte e derivati (compreso lattosio)		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori medi per 100 g)	Valore energetico: Kcal: 402 KJ: 1671 Proteine (g) :32,4 Carboidrati (g): assenti di cui zuccheri : assenti Grassi (g) : 29,7 di cui saturi : 16,9 Sale (g) : 1.6 _ Aw: 0.90-0.92_pH: 5.25-5.70		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria spp.	assente/25 g	
	Salmonella spp.	assente/25 g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g	
	Escherichia coli	<10 ufc/g	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.		
CONFEZIONE	Confezionamento sottovuoto termoretrato in pezzature da 150g a peso fisso.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato a temperatura massima di 8°C.		
DESTINAZIONE USO	Da pasteggio o da condimento per tutte le categorie di consumatori, compresi gli anziani e i soggetti immunodepressi.		
SHELF LIFE	xxx gg dalla data di produzione INSERISCI LA SCADENZA CHE ATTRIBUITE AL PORZIONATO alla temperatura di conservazione consigliata		
INDICAZIONI AL CONSUMATORE	nessuna		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto- dati desunti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano):	Umidità	g	31,4
	Proteine	g	32,4
	Amminoacidi liberi su proteina totale ¹	%	23,3

Energia ²	kcal	402
	kJ	1671
Grassi	g	29,7
Acidi grassi saturi	g	19,6
Acidi grassi monoinsaturi	g	9,3
Acidi grassi polinsaturi	g	0,8
Grassi sulla sostanza secca	% s.s.	43,3
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Lattosio	mg	<1
Fibre	g	0
Sale ³	g	1,6
Acido lattico	g	1,6
Calcio	mg	1155
Fosforo	mg	691
Sodio	mg	650
Potassio	mg	100
Magnesio	mg	43
Ferro	mg	0,2
Zinco	mg	4
Colesterolo	mg	83
Vitamina A	µg	430
Tiammina (Vit. B1)	mg	0,03
Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,35
Vitamina B6	mg	0,060
Vitamina B12	µg	1,7
Vitamina C	mg	0
Niacina (Vit. PP/B3)	mg	0,06
Vitamina E	mg	0,55
Vitamina K	µg	1,6
Acido pantotenico (Vit. B5)	mg	0,320
Colina	mg	40
Biotina	µg	23

--	--	--	--

¹La percentuale di amminoacidi liberi è riferita al Parmigiano Reggiano 24 mesi.

²Valore energetico calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'All. XIV, Reg. UE 1169/2011

³Sale: contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula Sale = Sodio x 2,5 come definito dal Reg. UE 1169/2011, All. 1.