

SCHEDA TECNICA

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. CERTIFICATO PRODOTTO DI MONTAGNA - 24 MESI
--

Gr	80x120		100X120	CARTONE
	Pz/CARTONE	CARTONE/PALLET	CARTONE/PALLET	
200/250 g	42	72	110	48x24x15.15
500/750g	16	72	110	48x24x15.15
1000g	10	72	110	48x24x15.15
4500/5000g	2	72	110	48x48x15.15

TEMPERATURA	Conservazione e trasporto C° +8°+10°C
SCADENZA	365 giorni

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Ottenuto per accoppiamento dei seguenti film:
(nylon biorientato) (OPA)
ALLUMINIO + POLYETHYLENE

INGREDIENTI

LATTE crudo 99,893%, sale 0,104%, caglio di vitello 0,003%

CARATTERISTICHE FISICHE

ASPETTO ESTERIORE	colore paglierino chiaro, spessore mm. 4 circa
COLORE PASTA	da paglierino a paglierino chiaro
STRUTTURA INTERNA	granulosa convergente al centro
TEXTURE PASTA	occhiatura minuta, si spezza in scaglie
SAPORE	fragrante, delicato

CARATTERISTICHE CHIMICHE

per 100 grammi di Parmigiano Reggiano

Acqua	gr.	31,4
Proteine	gr.	32,4
Grasso	gr.	29,7
Energia	kcal	402
Cloruro di sodio	gr.	1,6
Calcio	mg.	1155
Fosforo	mg.	691
Sodio	mg.	650
Potassio	mg.	100

Magnesio	mg.	43
Zinco	mg.	4
Vitamina A	µg	430
Vitamina B1	mg	0,03
Vitamina B2	mg.	0,35
Vitamina B6	mg.	0,060
Vitamina B12	µg	1,7
Vitamina PP	mg.	0,06
Acido Pantotenico	mg.	0,32
Colina	mg.	40
Biotina	µg	23

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi Di cui saturi	30 g 20 g
Carboidrati Di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

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
Senape e prodotti a base di senape;	assente
Sesamo 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

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativi 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/

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**

Fernando Cantarelli
Quality Manager

