


PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO OTTAVI DI FORMA SOTTOVUOTO

Imballo primario	sacco sottovuoto O7 raccolta plastica
Imballo secondario	cartone PAP 20 raccolta carta
Pezzi	4 pz. per crt.
Codice prodotto	SRB18
Stagionatura	minima 18 mesi
Cartoni	kg. 18 misura in cm.: 59,7 X 39,7 x 14,5
Pallet	cartoni N°20 : N°5 strati per N°4 cartoni
Temperatura d Conservazione	C°+4/ +8°
Scadenza	270 giorni
Approval Number	IT 08 40 UE
EAN pezzo	2 232557

Denominazione commerciale: Parmigiano Reggiano D.O.P. biologico

Ingredienti:

- Latte biologico
- Sale
- Caglio

Nel formaggio Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.

CONFORMITA' ETICHETTATURA merce etichettata in conformità al Reg. UE 2018/848



Certificazione biologica

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico	kJ 1671 kcal 402
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	32
Sale (g)	1,6

CARATTERISTICHE FISICHE

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Aspetto esteriore	colore paglierino chiaro
Forma	cilindrica a scalzo convesso
Crosta	spessore mm. 5 circa
Aspetto crosta	minuta e fine
Occhiatura	minuta
Sapore	fragrante, delicato, non piccante

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino. Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Composizione media del Parmigiano-Reggiano riferita a 100 g di prodotto:

Umidità	g 31,4
---------	--------



Proteine	g 32,4
Amminoacidi liberi su proteina totale ²	%23,3
Energia ³	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 ⁴	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

“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”.

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**

ALLERGENE	PRESENTE / ASSENTE
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
Semi di sedano 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 OGM**DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME**

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo 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 descritto:

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.