



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CVR-STP

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 20/02/25 | Revisione: 0 | Pagina 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI

Prodotto	Parmigiano Reggiano Vacche Rosse monoporzione 20gr 24 Mesi
Descrizione del prodotto	Formaggio a pasta dura e cotta, a lenta maturazione con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione di Origine Protetta ai sensi del Reg. UE 1151/2012
Zona di produzione	Reggio Emilia
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato al consumo generale ad eccezione dei soggetti allergici al latte e ai prodotti derivati. Vedi Allergeni *
Stabilimento di confezionamento	DALTER Alimentari spa via Val d'Enza 134 Sant'Ilario d'Enza 42049 (RE)
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	CE IT 08 158
Conservazione dopo l'apertura	Consumare entro 6gg
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Stagionature	Minimo 24 Mesi
* Allergeni	Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 0,01g/100g



Consorzio Vacche Rosse Soc. Coop. Agr.

Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)

Iscri. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353

Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 20/02/25 | Revisione: 0 | Pagina 2 di 3

INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO DECRESCENTE
Latte vaccino (Origine Italia)
Sale
Caglio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Formaggio a spicchi
Colore	Paglierino
Consistenza	Granulosa, frattura a scaglia
Gusto	Fragrante, delicato, saporito ma non piccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parametri	Target
Salmonella spp	Assenti in 25 grammi
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 grammi
Stafilococchi coagulasi positivi	m = < 100 ufc/g M = <1000 ufc/g n= 5 c = 2
Escherichia Coli	m = < 100 ufc/g M = <1000 ufc/g n= 5 c = 2

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Parametri	Target
PH	5.4 – 5.5
a _w	<0.92
Grasso su secco (%)	Min 32
Umidità (%)	28-35

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100 grammi)		
Energia	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 COMMERCIALI	
Quantità netta	20 gr
Tipo di confezionamento	Atmosfera protettiva
Materiale imballo	Astuccio in PP (5)
Durata commerciale del prodotto (TMC)	180 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione	+2°C / +8°C

Consorzio Vacche Rosse Soc. Coop. Agr.Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 20/02/25 | Revisione: 0 | Pagina 3 di 3

ALLERGENI	NEL PRODOTTO FINITO		NEL SITO	
	Y (PRESENTE)	N (ASSENTE)	Y (PRESENTE)	N (ASSENTE)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	N		N	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N		N	
Uova e prodotti a base di uova	N		N	
Pesce e prodotti a base di pesce	N		N	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N		N	
Soia e prodotti a base di soia	N		N	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Y		Y	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noi pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce di cocco) e prodotti derivati	N		N	
Sedano e prodotti a base di sedano	N		N	
Senape e prodotti a base di senape	N		N	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N		N	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO ₂	N		N	
Lupino e prodotti a base di lupino	N		N	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N		N	

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

ETICHETTATURA E PACKAGING

L'etichettatura del prodotto è conforme con il Reg. CE 1169/11
Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

Consorzio Vacche Rosse *Soc. Coop. Agr.*

Sede Legale Via F.lli Rosselli 41/2 - 42123 Reggio Emilia (RE)
Iscr. Reg. Imprese di RE n. 21040 R.E.A. n. 187610 - Part. IVA 01463760353
Tel. 0522 294655 - fax 0522 326402 - e-mail info@consorziovaccherosse.it