

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

Redatto da: RSQ	Approvato da: Legale Rappresentante	Data: 01/01/2023	Revisione: 1	Pagina 1 di 3
-----------------	-------------------------------------	---------------------	--------------	---------------

INFORMAZIONI GENERALI

Prodotto	Parmigiano Reggiano Vacche Rosse porzionato 250 gr 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	Caseifici Granterre Via Polonia 33 Modena (MO) Caseifici Granterre Via Togliatti 34 A-B Quattro Castella (RE)
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	CE IT 08 137 CE IT 08 76
Conservazione dopo l'apertura	Avvolgere con carta politenata, in pellicola alimentare oppure contenitori di vetro / plastica. Conservare in frigorifero tra 4 e 8°C
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)

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: 01/01/2023	Revisione: 1	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	1633
	kcal	392
Grassi	g	28
di cui acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	33
Sale	g	1,6

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Quantità netta	250 gr
Tipo di confezionamento	Sottovuoto + carta politenata
EAN CODE	8033229441158
Durata commerciale del prodotto (TMC)	270 gg dalla data di confezionamento

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: 01/01/2023	Revisione: 1	Pagina 3 di 3
-----------------	-------------------------------------	---------------------	--------------	---------------

Identificazione del lotto	XXLYYDDD XX → Linea di produzione L → Lettera Fissa YY → Anno di produzione DDD → Giorni di produzione (giorno cronologico + 99)
Modalità di conservazione	+4°C / +8°C

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.

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: 01/01/2023	Revisione: 1	Pagina 4 di 3
-----------------	-------------------------------------	---------------------	--------------	---------------

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]

Il presidente
Marco Prandi

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