

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

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 01/01/24 | Revisione: 0 | Pagina 1 di 3

<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
Prodotto	<b>Parmigiano Reggiano Vacche Rosse porzionato</b>
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; Porzionato a cubetti e confezionato in ATM
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 produzione	Consorzio Vacche Rosse (101), Via Fratelli Rosselli, 41/2, 42123 Reggio Emilia (RE) Latteria la Rinascente (703), Via Dante Freddi, 77/1, 42100 San Bartolomeo (RE) Latteria San Pietro(166), Via Malpasso, 1, 42033 Valestra (RE) Latteria 4 Madonne La famigliare (453), Via S. Prospero 17, 42015 Correggio (RE) Latteria 4 Madonne Varana (1086), Via Pescarola 544, 41028 Varana di Serramazzoni (RE) Latteria 4 Madonne La Giardina (181); Via per Casalgrande 9, Arceto di Scandiano, 42019 Reggio Emilia (RE)
Bollo CEE dello stabilimento di produzione	IT 08 639 CE IT 08 932 CE IT 08 600 CE IT 08 438 CE IT 08 270 CE IT 08 431 CE
Stabilimento di confezionamento	Consorzio Vacche Rosse (101), Via Fratelli Rosselli, 41/2, 42123 Reggio Emilia (RE)
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	IT 08 639 CE
Conservazione dopo l'apertura	Una volta aperto conservare in frigorifero in idonei contenitori di vetro o plastica oppure avvolgere in pellicola trasparente o carta politenata. Si consiglia di consumare entro 10 giorni dall'apertura per evitare perdita di qualità.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Stagionature	24 – 30 Mesi; 30 – 40 Mesi; Oltre 40; Oltre 60
* 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: 01/01/24 | Revisione: 0 | Pagina 2 di 3

**INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO  
DECRESCENTE**

<b>Latte</b> vaccino (Origine Italia)
Sale
Caglio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Formaggio a spicchi
Colore	Crosta paglierina e pasta leggermente paglierina
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	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Aflatossine	< 50 ng/l

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Parametri	Target
PH	5.4 – 5.5
a <sub>w</sub>	<0.92

**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	+ - 200gr (peso variabile)
Tipo di confezionamento	Sottovuoto
Durata commerciale del prodotto (TMC)	180 gg dalla data di confezionamento
Identificazione del lotto	Lotto di giornata: Gxxyyzz G → Lettera fissa xx → anno yy → mese zz → giorno di confezionamento
Modalità di conservazione	4°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: 01/01/24 | Revisione: 0 | Pagina 3 di 3

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

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