

INFORMAZIONI GENERALI

Prodotto	I tre tesori della Rossa (3 x 250gr)
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 e confezionato sottovuoto.
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 Sarca SRL
Bollo CEE dello stabilimento di confezionamento	IT 08 137 CE / IT 08 76 CE IT 08 161 CE
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
Contenuto	1 pz > 24 Mesi, 1pz > 30 Mesi, 1pz > 40 Mesi, 1 coltellino
* 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



**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 19/10/23 | Revisione: 2 | Pagina 2 di 3

**INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO
DECRESCENTE**

Latte vaccino (Origine Italia)
Sale
Caglio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Formaggio a spicchi ad una crosta
Colore	Paglierino
Consistenza	Granulosa, frattura a scaglia
Gusto	Fragrante, delicato, saporito ma non piccante

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 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

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

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

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****CVR-STP**

Redatto da: RSQ | Approvato da: Legale Rappresentante | Data: 19/10/23 | Revisione: 2 | Pagina 3 di 3

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Peso	Netto: 750 gr (250 gr + 250 gr + 250 gr); Lordo Tris: 930gr / Lordo scatola: 13Kg
Q.tà minime e multipli	12 pz x cartone
Dimensioni	Cofanetto: 21.5 cm x 12.5 cm x 10 cm; Cartone: 49 cm x 49 cm x 28 cm
Tipo di confezionamento	Sottovuoto + carta politenata
Durata commerciale del prodotto (TMC)	270 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto; una volta aperto conservare secondo le indicazioni riportate sui singoli pezzi.
EAN CODE	8033229441615

Etichetta

Consorzio Vacche Rosse sca
Via F.lli Rosselli 41/2 42123 Reggio Emilia
Scatola degustazione Vacche Rosse
Red Cow Tasting Box

Formaggio - Cheese - Parmigiano Reggiano DOP - 3pz/3pcs 250g e cad/each
INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio - INGREDIENTS: MILK, salt rennet
Valori nutrizionali per 100g - Nutritional average values per 100g
ENERGIA/ENERGY: 1671kJ/402kcal; GRASSI/FAT: 30g;
di cui SATURI/of wich SATURATED: 20g;
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 0g;
di cui ZUCCHERI/of wich SUGARS: 0g
PROTEINE/PROTEINS: 32g; SALE/SALT: 1.6g
Conservare in luogo fresco e asciutto - Una volta aperta
la confezione conservare alla temperatura indicata sulle confezioni
Keep in cold and e dry place - Once opened, store at the temperature
indicated on the individual pieces

Lotto / Batch:

24 MESI 250g e
Da consumarsi preferibilmente
entro: / Best Before:
01/01/2024

30 MESI 250g e
Da consumarsi preferibilmente
entro: / Best Before:
01/01/2024

40 MESI 250g e
Da consumarsi preferibilmente
entro: / Best Before:
01/01/2024



PESO NETTO
NET WEIGHT
3PZ / 3 PCS
750g e

**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)
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