



SCHEDA TECNICA

-ARTICOLO

PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO (formaggio semigrasso a pasta dura)

- PEZZATURA

1000 g SOTTOVUOTO PESO FISSO

Ingredienti: **latte** biologico, sale, caglio.

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



CARATTERISTICHE ESTERNE

- | | |
|------------------------|--|
| - Aspetto della crosta | colore giallo oro naturale; spessore 5 mm |
| - Colore della pasta | da giallo paglierino chiaro a giallo paglierino |
| - Struttura interna | struttura granulosa che converge a raggiera dai margini al centro della forma; |
| - Aroma | formaggio fragrante. Profuma di latte fresco, note erbacee e frutta secca |
| - Sapore | saporito ma delicato, mai troppo salato |

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	< 10 ⁵ ufc/g
E.coli	< 1000 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Listeria m.	assente in 25g



Lieviti e muffe < 10³ ufc/g
 Stafilococchi coagulasi -positivi < 10 ufc/g

CARATTERISTICHE CHIMICHE media per gr. 100 Formaggio

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

DATI TECNICI

Codice articolo	KEB4
Peso	1000 gr. peso fisso
Stagionatura	minima 24 mesi
Cartoni	20 PEZZI
Dimensioni cartone	mm 597 x 397 x 145 (h)
Palettizzazione	n. 5 crt x n.4 strati = tot. 20 crt/pallet
Temperatura di Conservazione	°C +4/+8



Shelf life	270 giorni (dalla data di confezionamento)
EAN pezzo	8003566001766
EAN cartone	8003566001766
Approval Number	IT 08 40 CE
Stabilimento di confezionamento	Via Newton n.38 42124 Gaida, Reggio Emilia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

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	Assente



del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Senape e prodotti a base di senape	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	Assente/no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente/no

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM

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 prodotti descritto:

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è stato sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.



Reggio Emilia li, 18/09/2023

Spett.le Ristorazione Futura Srl

OGGETTO: DICHIARAZIONE per PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO

Gentile Cliente, con la presente sono a comunicare che il prodotto PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO g1000 peso fisso (cod. art KEB4) è confezionato nello stabilimento di Via Newton n. 38 42124 Gaida, Reggio Emilia.

Resto a Vostra completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Chiara Salati- Ufficio Qualità
MONTANARI & GRUZZA SPA
Via Newton n° 38-42124 Gaida,Reggio Emilia
Tel. diretto: 0522 1751440 Fax.0522 944129
chiara.salati@montanari-gruzza.it
certificazioni.montanari-gruzza@pec.it

Montanari & Gruzza spa

Sede Legale: Via Roma, 90 - 42049 S. ILARIO D'ENZA (RE)
Amministrazione, stabilimento e stagionatura:
Via Newton, 38 - Loc. Gaida- 42124 REGGIO EMILIA
Partita IVA e Codice Fiscale 00142660356
Tel. 0522.944251 ric.aut.- Fax 0522-944129
e-mail: info@montanari-gruzza.it
www.montanari-gruzza.it

Montanari & Gruzza S.p.A.

Sede legale: Via Roma,90 – 42049 S.ILARIO D'ENZA (RE) - Tel.: 0522 .944251 – Fax: 0522.944129 - e-mail: info@montanari-gruzza.it
R.E.A. di RE n°110973 – iscr. Reg. imp. di RE n° 5324 – n°MECC. RE 014121 - Stab. e Amm. Via Newton,38 – LOC. GAIDA 42100 (RE)
S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. - CE – IT 08/040- P.IVA 00142660356

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: MONTANARI & GRUZZA SPA

Denominazione prodotto: PARMIGIANO REGGIANO DOP biologico 1 kg peso fisso

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 19/09/2023

TIMBRO E FIRMA:

Montanari & Gruzza spa
 Sede Legale: Via Roma, 90 - 42049 S. ILARIO D'ENZA (RE)
 Amministrazione, stabilimento e stagionatura:
 Via Newton, 38 - Loc. Gaida - 42124 REGGIO EMILIA
 Partita IVA e Codice Fiscale 00142660356
 Tel. 0522.944251 ric.aut. - Fax 0522.944129
 e-mail: info@montanari-gruzza.it
 www.montanari-gruzza.it