



SCHEDA TECNICA

PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO 24 MESI BOCCONCINO 30 g in vassoio peso variabile

Peso netto	Bocconcino gr.30 in vassoio
Stagionatura	minima 24 mesi
Imballo primario	vassoio per alimenti in polistirolo espanso estruso PS6- Raccolta differenziata Sacco alimentare -Other 7 plastica
Cartone	Dimensione crt: 482 X 287 X 140 mm. 6 vassoi per cartone, vassoio circa 2,3- 2,6 kg
Codice articolo	KEBDV
Temperatura di conservazione	C° + 4 / + 8
Scadenza	90 giorni (dalla data di produzione)
Approval Number	IT 08 40 CE
Stabilimento di confezionamento	Via Newton n. 38 42124 Gaida, Reggio Emilia
EAN pezzo	2 924477
EAN cartone	2 924477
Pallet	N° 4 cartoni x n. 5 strati: n° 20 cartoni

Ingredienti **LATTE** biologico, sale, caglio. Origine del latte: Italia.

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

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 – GAIDA 42124 (RE)
S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. – CE IT 08 40



In milk we trust since 1950

Aspetto esteriore	colore paglierino chiaro
Forma	cilindrica a scalzo convesso
Crosta	spessore mm. 5 circa
Aspetto crosta	minuta e fine
Occhiatura	minuta
Sapore	fragrante, delicato, non piccante

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino. Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

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

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 – GAIDA 42124 (RE)
 S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. – CE IT 08 40



In milk we trust since 1950

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

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	< 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi -positivi	< 10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g
Energia	1671 kJ 4022 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	30 g 20g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

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 – GAIDA 42124 (RE)
S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. – CE IT 08 40



In milk we trust since 1950

DICHIARAZIONE ASSENZA ALLERGENI

<u>ALLERGENE</u>	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 del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
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 lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente



In milk we trust since 1950

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME

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 prodotto fornito:

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: MONTANARI & GRUZZA SPA

Denominazione prodotto: PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO 24 MESI BOCCONCINO30 g IN VASSOIO

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	si
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: 10/10/2024

TIMBRO E FIRMA:

Montanari & Grizza spa
 Soci Legale Via Roma, 91 - 02103 S. LORO (TUSCANIA) (RI)
 Amministrazione, stabilimento e stagionatura:
 Via Newton 28 - Loc. Garda - 02124 REGGIO EMILIA
 Partita IVA e Codice Fiscale 05142660356
 Tel. 0522 944251 r.c.a. - Fax 0522 944129
 e-mail: info@montanari-grizza.it
 www.montanari-grizza.it