



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	PARMIGIANO REGGIANO 1/16 ZANETTI				
Art. Code	PR203A	N. Rev.	0	Approval date	22/05/2018

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Denominazione di vendita / Product name	Parmigiano Reggiano DOP
Denominazione legale / Legal name	Formaggio duro Parmigiano Reggiano / Parmigiano Reggiano hard cheese
Peso / Weight	2 kg peso variabile / 2 kg variable weight
DOP	Sì / Yes - Autorizzazione consorzio Parmigiano Reggiano 06/2012
Biologico / Organic	No
Kosher	No
Halal	No
Marchio / Brand	ZANETTI

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti / Ingredients	%	Origine / Origin	Tipo / Type
LATTE / MILK	98,366	ITALIA / ITALY	Vacca / Cow
sale / salt	1,63	EU	Minerale / Mineral
caglio / rennet	0,004	EU	Vitello / Calf

SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Crosta edibile / Edible rind	Sì / Yes
Trattamenti in crosta / Rind treatment	Nessun trattamento / None
Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	Nessun trattamento (crudo) / No treatment (raw)
Stagionatura / Maturing time	min. 12 mesi / min. 12 months
Senza glutine / Gluten free (< 20mg/kg)	Sì / Yes
Senza lattosio / Lactose free(< 0,1%)	Sì / Yes
Può contenere tracce di / May contain traces of	No
Adatto per vegani / Suitable for vegans	No
Adatto per latte-ovo-vegetariani / Suitable for egg-lacto-vegetarians	No
Adatto per latte-vegetariani / Suitable for lacto-vegetarians	No
Bollo CE / Health mark	CE IT 08 672
Confezionatore / Packing plant	Zanetti SpA, Strada Pedemontana, 36 Loc. Panocchia - 43124 Parma (PR)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto della crosta / Rind appearance	Dura, liscia, di colore scuro o giallo - dorato / Hard, smooth, dark yellow - golden.
Aspetto / Appearance	Porzione di formaggio duro / Portion of hard cheese
Colore / Colour	Bianco o paglierino / White or pale yellow.
Aroma e sapore / Flavour and taste	Caratteristico: delicato ma ricco / Characteristic: mild but rich

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Escherichia coli</i>	< 1.000 c.f.u. / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1.000 c.f.u. / g

VALORI CHIMICI / CHEMICAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
Grasso sul secco / Fat on dry matter (%)	min. 32
Umidità / Moisture (%)	32



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	PARMIGIANO REGGIANO 1/16 ZANETTI				
Art. Code	PR203A	N. Rev.	0	Approval date	22/05/2018

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

Parametro / Parameter	Valore / value per 100 g
Energia / Energy (kJ)	1671
Energia / Energy (kcal)	402
Grassi / Fat (g)	30
di cui acidi grassi saturi / of which saturates (g)	20
Carboidrati / Carbohydrate (g)	0
di cui zuccheri / of which sugars (g)	0
Proteine/ Protein (g)	32
Sale / Salt (g)	1,63

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presente nel prodotto / In product	Ingrediente / Ingredient	Presenza in tracce (Carry over e/o cross contamination)
	Sì/No / Yes/No		Sì/No / Yes/No
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals and products thereof containing gluten	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No		No
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	No		No
Pesci e prodotti a base di pesci / Fish and products thereof	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No		No
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	No		No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Sì / Yes	Latte / Milk	Ingrediente / Ingredient
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, ecc.) / Nuts and products thereof (ex: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia, ecc)	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	No		No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No		No
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No		No
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No		No
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		No

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é 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.

According to European Regulations 1829/2003 and 1830/2003, we declare that product above is free from GMO contaminations (excluding casual or technical unavoidable contamination with genetic material up to a limit value of 0.9% referred to a single ingredient) or has not been produced from GMO or does not contain ingredients produced from GMO included additives and aromas, or does not comply at mentioned Regulations.



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	PARMIGIANO REGGIANO 1/16 ZANETTI				
Art. Code	PR203A	N. Rev.	0	Approval date	22/05/2018

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION DECLARATION

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti / Product is not treated with ionizing radiation.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Modalità di conservazione / Storage temperature	Conservare a +2°C/+8°C - Keep at +2°C/+8°C
Modalità di confezionamento / Packaging type	Confezionato sottovuoto / Packed under-vacuum.
Shelf life al confezionamento (gg) / Shelf life at packaging time (days)	180
Formato Data Scadenza / BBD description	GG/MM/AA - DD/MM/YY