



SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

Pagina 1 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI



PARMIGIANO REGGIANO DOP
Mezza forma

PARMIGIANO REGGIANO PDO
Half wheel



Stagionatura <i>Ageing</i>	minimo 24 mesi <i>minimum 24 months</i>	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE, sale, caglio. <i>MILK, salt, rennet.</i>	
Origine fornitori / materia prima <i>Supply source / raw material</i>	il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto in Italia nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione. Il latte utilizzato per produrre Parmigiano Reggiano DOP è prodotto in allevamenti situati nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione ed autorizzati dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano. <i>Parmigiano Reggiano DOP is made in Italy in the territory that is defined by its Production Standards. Milk that is used to produce Parmigiano Reggiano DOP is sourced from farms that are authorized by the Consortium for the Protection of Parmigiano Reggiano that are located in the territory that is defined by its Production Standards.</i>	
Lotto <i>Batch</i>	4 cifre, le prime due rappresentano la settimana dell'anno di produzione; le seconde due il giorno di produzione di quella settimana (es. 01=lunedì, etc.). <i>4 digits, the first two refer to the number of the week in the year of production, the last two represent the number of the day during the week (e.g. 01= Monday, etc.).</i>	
TMC <i>BBD</i>	GGMMAA DDMMYY	
Parametri nutrizionali <i>Nutritional specifications</i>	kJ, kcal, grassi (di cui acidi grassi saturi), carboidrati (di cui zuccheri), fibre, proteine, sale. <i>kJ, kcal, fat (of which saturates), carbohydrate (of which sugars), fibre, protein, salt.</i>	
Confezionamento <i>Packaging</i>	Busta sottovuoto. <i>Vacuum in bag.</i>	
Shelf-life totale <i>Total Shelf-life</i>	120 giorni <i>120 days</i>	
Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i>	Max. +8°C <i>Max. +8°C</i>	
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata. <i>Once opened the packaging, store refrigerated.</i>	
Temperatura di trasporto	Max. +8°C	

Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

Pagina 2 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI

Transport temperature	Max. +8°C	
Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) Weight (Directive 76/211/EEC)	19-21 Kg peso variabile 19-21 Kg variable weight	
Formulazione prodotto (valori medi) Product formulation (average values)		
Componente Ingredients	Quantità % Amount %	Origine Source
LATTE MILK	98,396	Italia Italy
Sale Salt	1,6	UE EU
Caglio Rennet	0,004	UE EU
Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011) Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)		
Energia Energy	1671 Kj / 402 kcal	
Grassi Fat	30 g	
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	20 g	
Carboidrati Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri of which sugars	0 g	
Fibre Fibre	0 g	
Proteine Proteins	32 g	
Sale Salt	1,6 g	
Specifiche chimico-fisiche Chemical and physical specifications		
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measurement	Limiti di accettabilità Acceptability
Umidità Moisture	%	≥ 25 ≤ 35
Grassi Fat	%	30 g ± 20%
Grassi S/S Fat on dry matter	%	≥32
Proteine Proteins	%	32 g ± 20%

Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

Pagina 3 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI

Calcio <i>Calcium</i>	mg/100g	1155 mg (+45% -35%)
Fosforo <i>Phosphorous</i>	mg/100g	691 mg (+45% -35%)
Sodio Cloruro <i>Sodium Chloride</i>	%	1,6 g ± 20%

Specifiche microbiologiche (Reg. CE n. 2073/2005)
Microbiological specification (Reg. EC n. 2073/2005)

Parametro <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptability</i>
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	UFC/g	≤ 10
Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	UFC/25g	Assente
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g	Assente
Staphylococcus coagulasi positivi <i>Coagulase-positive Staphylococcus</i>	UFC/g	≤ 100
Muffe <i>Mold</i>	UFC/g	≤ 100
Lieviti <i>Yeasts</i>	UFC/g	≤ 10.000

Specifiche organolettiche
Organoleptic specifications

Aspetto <i>Appearance</i>	<p>La porzione di formaggio deriva da una forma tagliata a metà nel senso del diametro. Non devono essere evidenti alveolature estese, ma solo micro alveoli. La pasta deve risultare compatta, priva di fessurazioni indicanti un difetto piuttosto grave quale il gonfiore tardivo. L'aspetto deve risultare uniforme sia esternamente come pure internamente essendo il pezzo proveniente da una unica forma. Devono essere assenti residui o parti estranee.</p> <p>Nelle porzioni che comprendono anche una parte di crosta, questa deve presentare uno spessore tra i 4 e 8 mm, deve risultare perfettamente pulita, deve risultare visibile e facilmente riconoscibile almeno parte del marchio di tutela.</p> <p><i>The cheese portion comes from a wheel cut in half diameter-wise.. Extended alveolations should not be evident, but only micro alveolations. The paste must be composed, free of cracks indicating a rather serious defect such as late swelling. The appearance must be uniform externally and internally, as the slice comes from one wheel. No residues or extraneous parts must be present.</i></p>
------------------------------	--

Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

Pagina 4 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI

	<p><i>For portions that include partial rind, this must display a thickness included between 4 and 8 mm. The rind must be clearly visible and clean and it must display at least part of the Consortium's mark.</i></p>
Colore <i>Colour</i>	<p>Pasta di colore giallo paglierino, non particolarmente intenso. Deve essere uniforme e omogeneo su tutta la porzione. Crosta di colore giallo dorata naturale. Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione. <i>It must be straw yellow, not particularly bright. It must be homogeneous along the wedge. The rind is golden yellow.</i> <i>There must be no discernible nuances of abnormal colors or indicating technological or preservation defects.</i></p>
Sapore <i>Taste</i>	<p>Gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente. Gusto delicato da cui affiora il sapore di latte fresco, yogurt e burro. Devono risultare assenti sapori anomali o estranei. <i>Pleasant, intense, not excessively salty, pungent or sour. Delicate taste from which emerges the flavor of fresh milk, yoghurt and butter.</i> <i>Extraneous taste must be absent.</i></p>
Odore <i>Aroma</i>	<p>Gradevole, delicato, tipico di un prodotto fresco, ben conservato. Sono assenti odori anomali ed estranei quali crosta, muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso. <i>Pleasant, typical of a fresh, well-preserved product. Abnormal or foreign odours, such as scab, mildew, musty, or odours indicating an oxidation process under way, are absent.</i></p>
Allergeni Allergens	<p>LATTE. Naturalmente privo di lattosio e di glutine. MILK. <i>Naturally free from lactose and gluten.</i></p>
OGM GMO	<p>Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP, non derivano da Organismi Geneticamente Modificati. <i>Ingredients used for the production of Parmigiano Reggiano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.</i></p>

Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

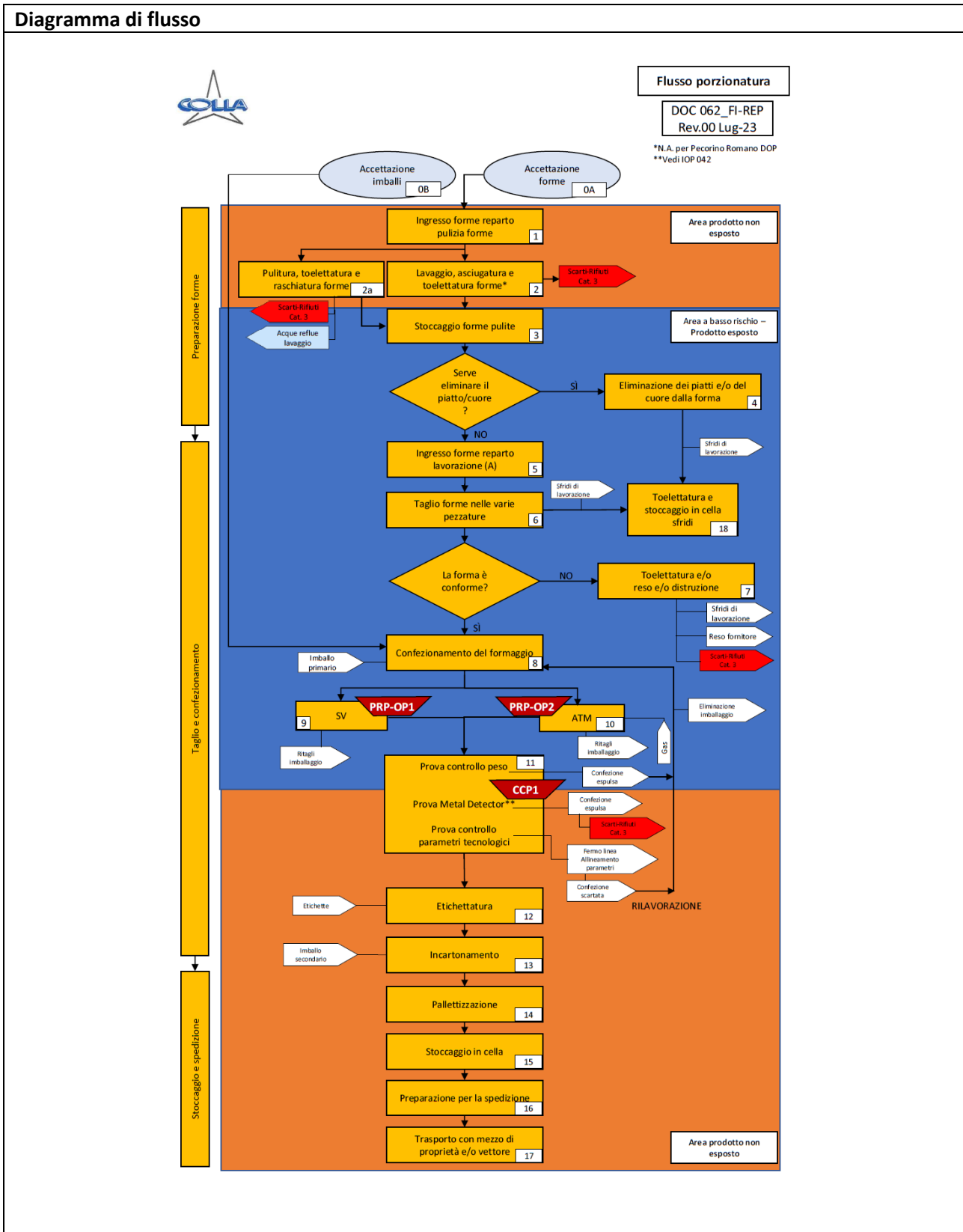
Pagina 5 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI

Diagramma di flusso



Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 2.4

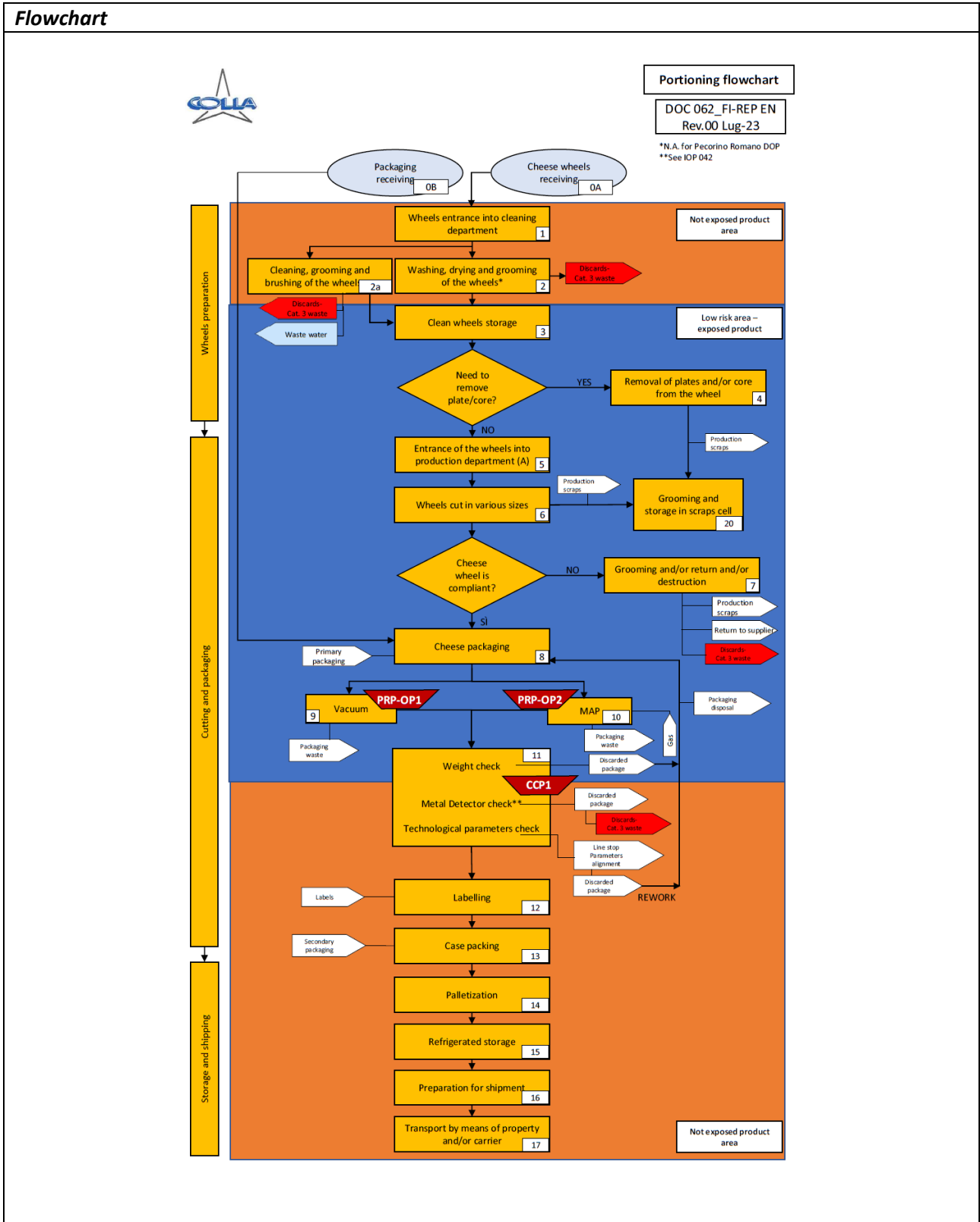
Pagina 6 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL
CD FV BA RO FI

Flowchart



Data Emissione/Date of issue: 20/09/2024

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Specifiche prodotti\2023\2 Parmigiano Reggiano\2.4 Porzionato SV\DOC 080_ST 2.4_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 24M Half wheel .docx

