



**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**  
**Porzionato 1/8**  
**PARMIGIANO REGGIANO PDO**  
**Wedge 1/8**

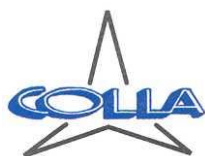


Stagionatura <i>Ageing</i>	minimo 36 mesi <i>minimum 36 months</i>	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE, sale, caglio. <i>MILK, salt, rennet.</i>	
Origine fornitori / materia prima <i>Supply source / raw material</i>	il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto in Italia nel territorio definito dal Disciplinare 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 <i>DDMMYY</i>	
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>	180 giorni <i>180 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>	

Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Clienti\DIVINA FOODS\2023.11.22\DOC 080\_ST 2.4\_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 36M Wedge 1.8 g Vacuum Bag.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

Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Max. +8°C <i>Max. +8°C</i>	
Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) <i>Weight (Directive 76/211/EEC)</i>	4,5 Kg (peso variabile) <i>4,5 Kg (variable weight)</i>	
<b>Formulazione prodotto (valori medi)</b> <b><i>Product formulation (average values)</i></b>		
<b>Componente</b> <b><i>Ingredients</i></b>	<b>Quantità %</b> <b><i>Amount %</i></b>	<b>Origine</b> <b><i>Source</i></b>
LATTE <i>MILK</i>	98,396	Italia <i>Italy</i>
Sale <i>Salt</i>	1,6	UE <i>EU</i>
Caglio <i>Rennet</i>	0,004	UE <i>EU</i>
<b>Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011)</b> <b><i>Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)</i></b>		
Energia <i>Energy</i>	1671 Kj / 402 kcal	
Grassi <i>Fat</i>	30 g	
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	20 g	
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0 g	
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	0 g	
Fibre <i>Fibre</i>	0 g	
Proteine <i>Proteins</i>	32 g	
Sale <i>Salt</i>	1,6 g	
<b>Specifiche chimico-fisiche</b> <b><i>Chemical and physical specifications</i></b>		
<b>Parametro</b> <b><i>Parameter</i></b>	<b>Unità di misura</b> <b><i>Unit of measurement</i></b>	<b>Limiti di accettabilità</b> <b><i>Acceptability</i></b>
Umidità <i>Moisture</i>	%	≥ 25 ≤ 35
Grassi <i>Fat</i>	%	30 g ± 20%
Grassi S/S <i>Fat on dry matter</i>	%	≥32
Proteine	%	32 g ± 20%

Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Clienti\DIVINA FOODS\2023.11.22\DOC 080\_ST 2.4\_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 36M Wedge 1.8 g Vacuum Bag.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

<i>Proteins</i>		
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)**

<b>Parametro</b> <i>Parameter</i>	<b>Unità di misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Limiti di accettabilità</b> <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</i> <i>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 deve presentare un aspetto caratteristico a spicchio, uniforme, il pezzo deve presentare una forma ben definita e netta, le facce devono risultare a superficie sufficientemente netta. 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 must display a characteristic, uniform, wedge appearance; the piece must display a well defined shape and the surfaces must be adequately definite. Extended alveolations should not be evident, but only micro alveolations. The paste must be</i></p>
------------------------------	--

Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023



**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>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> <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 Colour	<p>Pasta di colore giallo paglierino, non particolarmente intenso. Deve essere uniforme e omogeneo su tutta la porzione. Crosta di colore giallo dorata naturale.</p> <p>Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione.</p> <p><i>It must be straw yellow, not particularly bright. It must be homogeneous along the wedge. The rind is golden yellow.</i></p> <p><i>There must be no discernible nuances of abnormal colors or indicating technological or preservation defects.</i></p>
Sapore Taste	<p>Gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente. Buon equilibrio tra sapore dolce e salato, con sentori di latte, yogurt e note di burro fuso.</p> <p>Devono risultare assenti sapori anomali o estranei.</p> <p><i>Pleasant, intense, not excessively salty, pungent or sour. Good balance between sweet and salty taste, accompanied by notes of milk, yoghurt and melted butter. Extraneous taste must be absent.</i></p>
Odore Aroma	<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.</p> <p><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><b>LATTE.</b> Naturalmente privo di lattosio e di glutine.</p> <p><b>MILK.</b> <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.</p> <p><i>Ingredients used for the production of Parmigiano Reggiano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.</i></p>

Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Clienti\DIVINA FOODS\2023.11.22\DOC 080\_ST 2.4\_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 36M Wedge 1.8 g Vacuum Bag.docx





**SCHEMA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 2.4

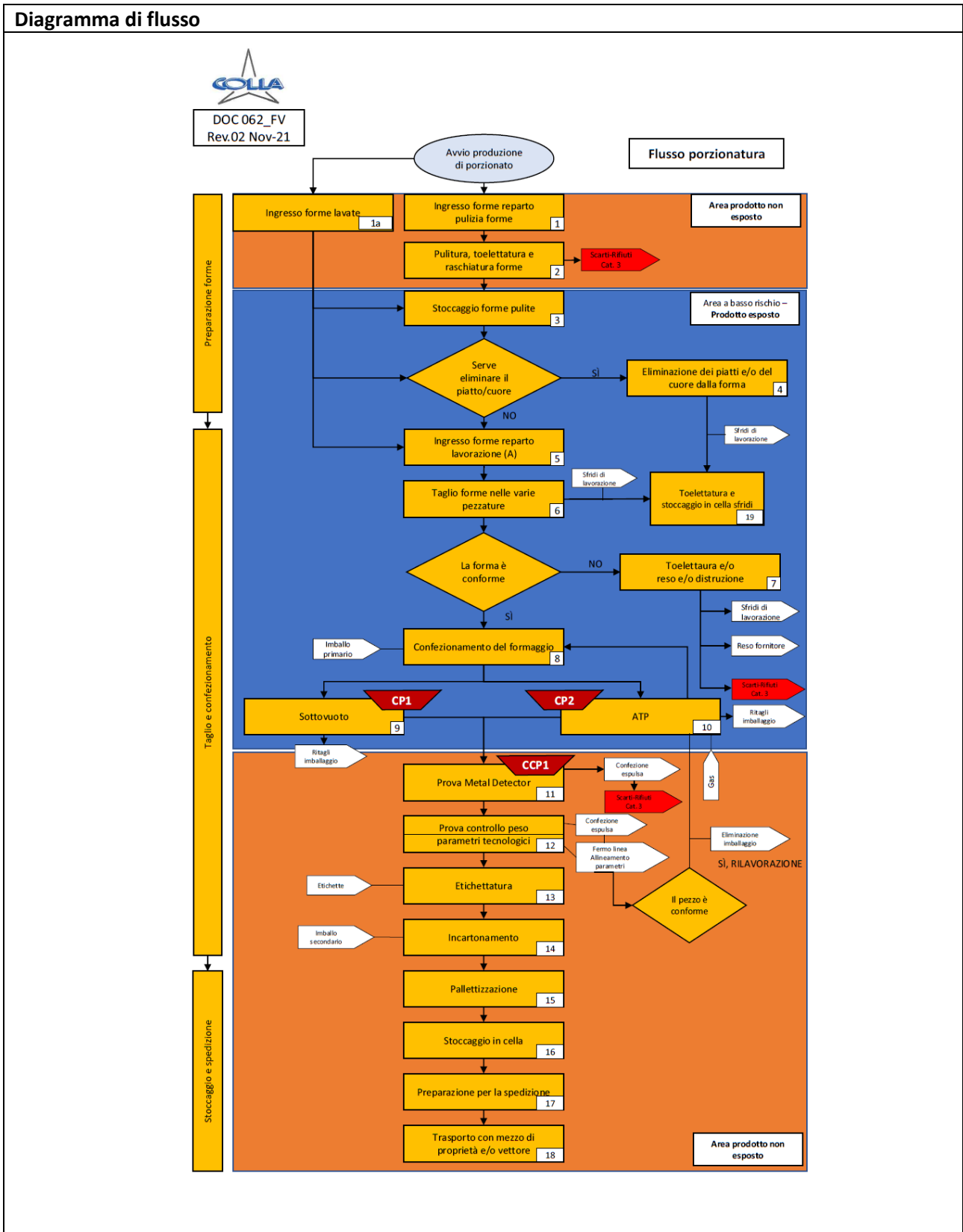
Pagina 5 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL  
CD FV BA RO FI

**Diagramma di flusso**



Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023

W:\SISTEMA QUALITA' - REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Clienti\DIVINA FOODS\2023.11.22\DOC 080\_ST 2.4\_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 36M Wedge 1.8 g Vacuum Bag.docx





**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 2.4

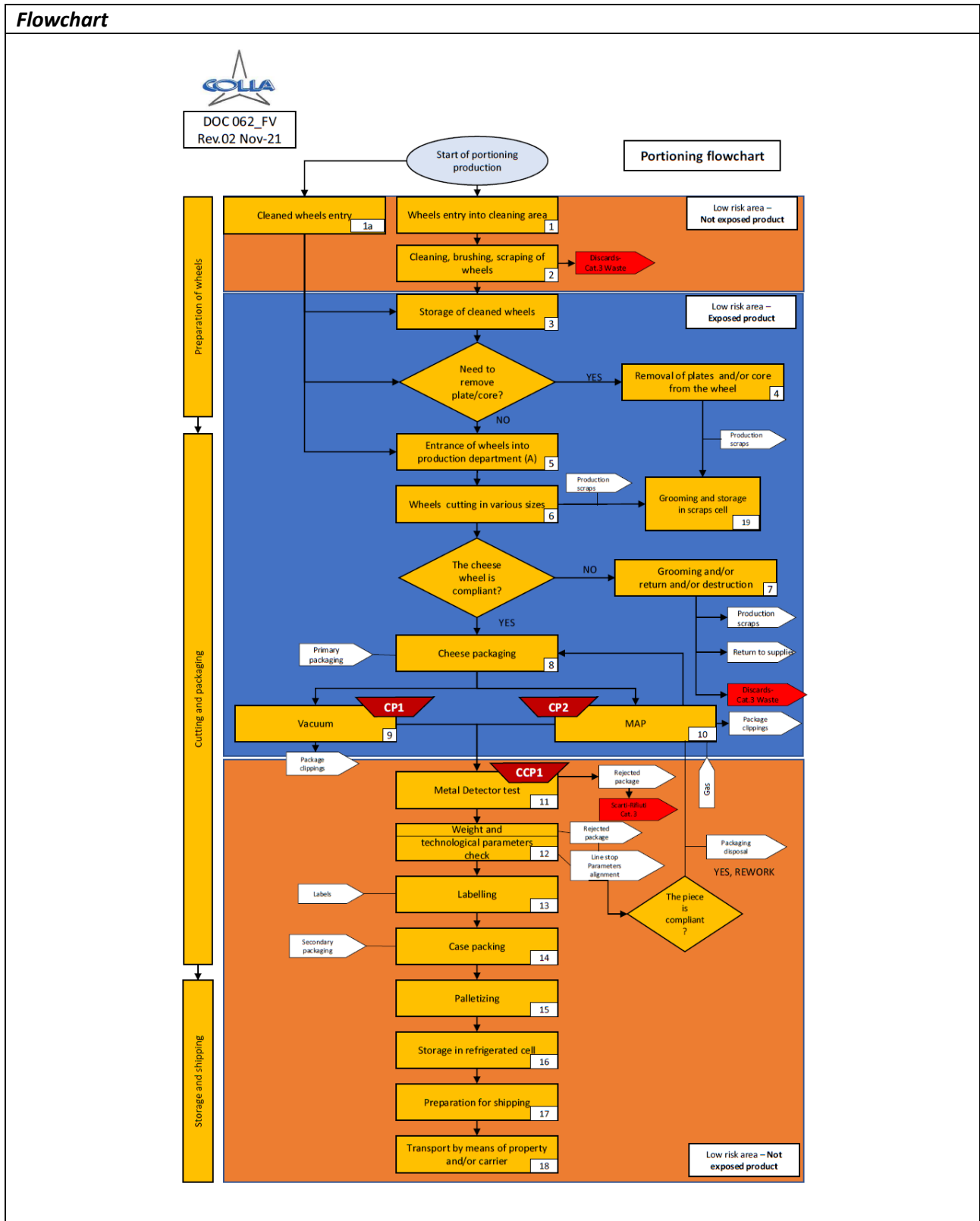
Pagina 6 di 6

Rev. 00

Data Gen-23

CC CT CL  
CD FV BA RO FI

**Flowchart**



Data Emissione/Date of issue: 22/11/2023

W:\SISTEMA QUALITA'- REVISIONE DOCUMENTALE 2019\Clienti\DIVINA FOODS\2023.11.22\DOC 080\_ST 2.4\_Technical Data Sheet Parmigiano Reggiano PDO 36M Wedge 1.8 g Vacuum Bag.docx

