PARMIGIANO REGGIANO DOP
Porzionato 250 g

PARMIGIANO REGGIANO PDO
Wedge 250 g

Stagionatura *Ageing*	minimo 15 mesi *minimum 15 months*
Ingredienti *Ingredients*	LATTE, sale, caglio. *MILK, salt, rennet.*
Origine fornitori / materia prima *Supply source / raw material*	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. *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.*
Lotto *Batch*	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.). *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.).*
TMC *BBD*	GGMMAA *DDMMYY*
Parametri nutrizionali *Nutritional specifications*	kJ, kcal, grassi (di cui acidi grassi saturi), carboidrati (di cui zuccheri), fibre, proteine, sale. *kJ, kcal, fat (of which saturates), carbohydrate (of which sugars), fibre, protein, salt.*
Confezionamento *Packaging*	Busta sottovuoto. *Vacuum in bag.*
Shelf-life totale *Total Shelf-life*	180 giorni *180 days*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	Max. +8°C *Max. +8°C*
Modalità di conservazione *Storage conditions*	Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata. *Once opened the packaging, store refrigerated.*
Temperatura di trasporto *Transport temperature*	Max. +8°C *Max. +8°C*

Data Emissione/*Date of issue*: 26/08/2025

Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) *Weight (Directive 76/211/EEC)*	250g ℮ *250g ℮*

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*

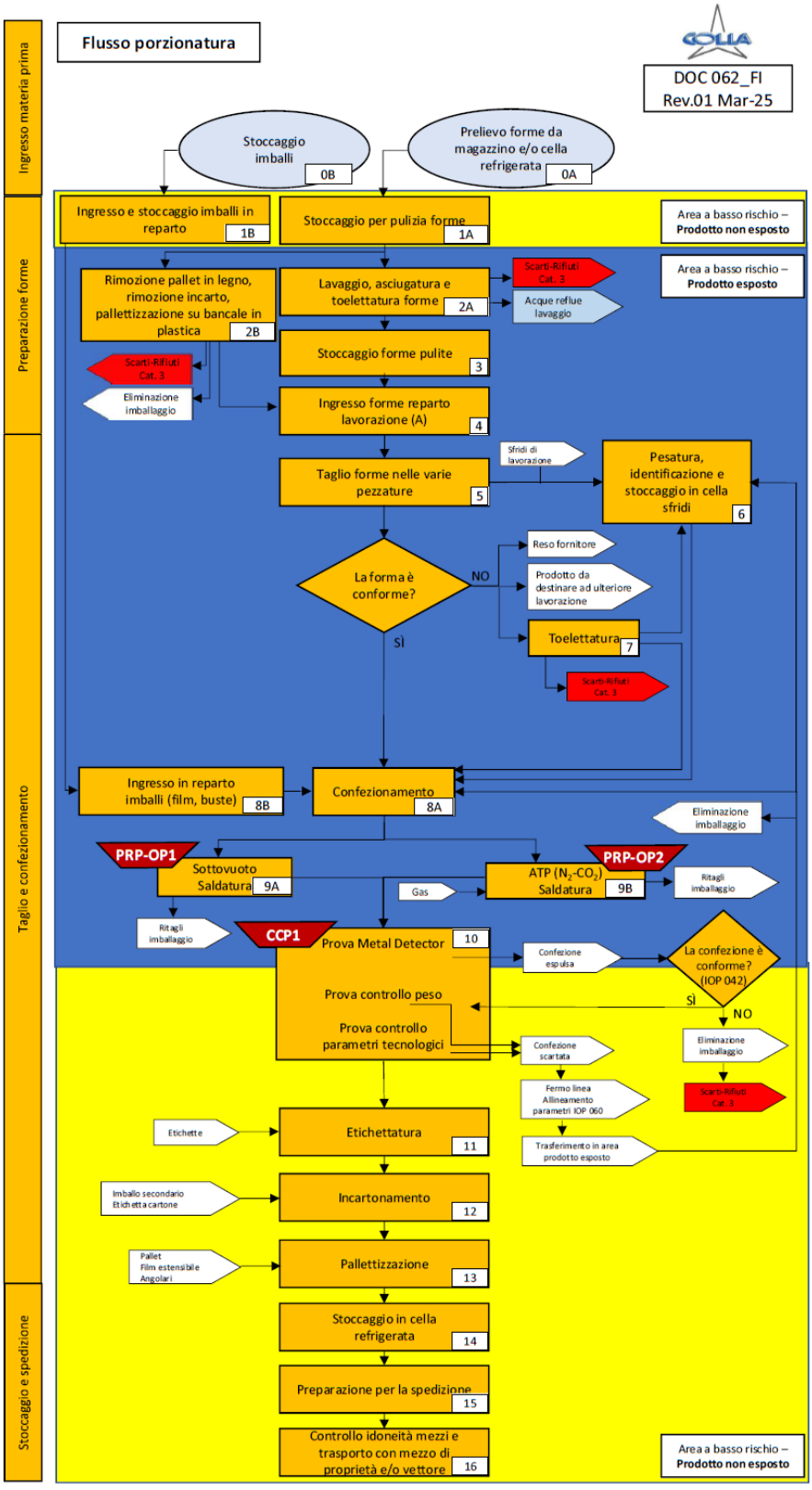
Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011) ***Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)***	
Energia *Energy*	1671 Kj / 402 kcal
Grassi *Fat*	30 g
di cui acidi grassi saturi *of which saturated fatty acids*	20 g
Carboidrati *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%
Calcio *Calcium*	mg/100g	1155 mg (+45% -35%)

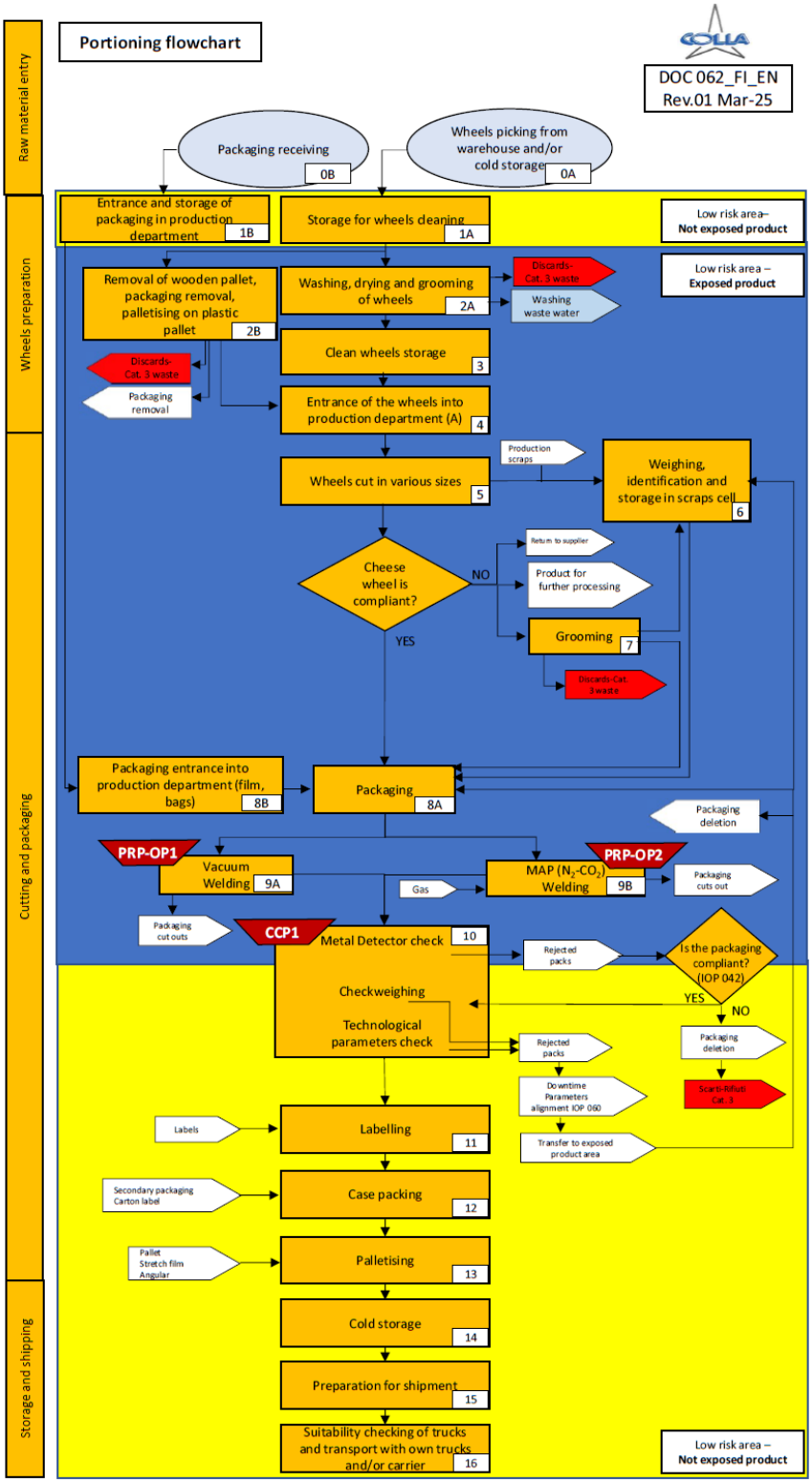
Fosforo *Phosphorous*	mg/100g	691 mg (+45% -35%)
Sodio Cloruro *Sodium Chloride*	%	1,6 g ± 20%
Specifiche microbiologiche (Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.) ***Microbiological specification (Reg. EC n. 2073/2005 and s.m.i)***		
Parametro ***Parameter***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Limiti di accettabilità** ***Acceptability***
Escherichia coli *Escherichia coli*	UFC/g	≤ 10
Salmonella spp. *Salmonella spp.*	UFC/25g	Assente
Listeria monocytogenes *Listeria monocytogenes*	UFC/25g	Assente
Staphylococcus coagulasi positivi *Coagulase-positive Staphylococcus*	UFC/g	≤ 100
Muffe *Mold*	UFC/g	≤ 100
Lieviti *Yeasts*	UFC/g	≤ 10.000
Specifiche organolettiche ***Organoleptic specifications***		
Aspetto *Appearance*	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. 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. *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 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.*	

	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.
Colore *Colour*	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. *It must be straw yellow, not particularly bright. It must be homogeneous along the wedge. The rind is golden yellow.* *There must be no discernible nuances of abnormal colors or indicating technological or preservation defects.*
Sapore *Taste*	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. *Pleasant, intense, not excessively salty, pungent or sour. Delicate taste from which emerges the flavor of fresh milk, yoghurt and butter. Extraneous taste must be absent.*
Odore *Aroma*	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. *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.*
Allergeni ***Allergens***	**LATTE.** Naturalmente privo di lattosio e di glutine. ***MILK***. *Naturally free from lactose and gluten.*
OGM ***GMO***	Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP, non derivano da Organismi Geneticamente Modificati. *Ingredients used for the production of Parmigiano Reggiano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.*

Diagramma di flusso



Flowchart


Portioning flowchart
DOC 062_FI_EN
Rev.01 Mar-25
Raw material entry
Wheels preparation
Cutting and packaging
Storage and shipping
Packaging receiving 0B
Wheels picking from warehouse and/or cold storage 0A
Entrance and storage of packaging in production department 1B
Storage for wheels cleaning 1A
Low risk area– Not exposed product
Removal of wooden pallet, packaging removal, palletising on plastic pallet 2B
Washing, drying and grooming of wheels 2A
Discards-Cat. 3 waste
Washing waste water
Low risk area – Exposed product
Discards-Cat. 3 waste
Packaging removal
Clean wheels storage 3
Entrance of the wheels into production department (A) 4
Production scraps
Wheels cut in various sizes 5
Weighing, identification and storage in scraps cell 6
Cheese wheel is compliant?
NO
Return to supplier
Product for further processing
Grooming 7
YES
Discards-Cat. 3 waste
Packaging entrance into production department (film, bags) 8B
Packaging 8A
Packaging deletion
PRP-OP1
Vacuum Welding 9A
PRP-OP2
MAP (N_2-CO_2) Welding 9B
Gas
Packaging cuts out
Packaging cut outs
CCP1
Metal Detector check 10
Rejected packs
Is the packaging compliant? (IOP 042)
YES
NO
Checkweighing
Technological parameters check
Rejected packs
Packaging deletion
Downtime Parameters alignment IOP 060
Scarti-Rifiuti Cat. 3
Transfer to exposed product area
Labels
Labelling 11
Secondary packaging Carton label
Case packing 12
Pallet Stretch film Angular
Palletising 13
Cold storage 14
Preparation for shipment 15
Suitability checking of trucks and transport with own trucks and/or carrier 16
Low risk area – Not exposed product