

**PARMIGIANO REGGIANO DOP HALAL FORMA INTERA -
PARMIGIANO REGGIANO PDO HALAL WHOLE FORM**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio semigrasso a pasta dura e cotta, a lenta maturazione ottenuto da latte crudo che non ha subito alcun trattamento termico/ Cooked and slow maturation semi fat hard cheese, made from raw milk that no undergo any heat treatment

Codice articolo / Article code

8881004

Foto del prodotto / Product's Photo



Durata minima/date of minimum durability

Per la forma intera non esiste una data di durata minima. La durata di stagionatura della forma intera può influenzare le caratteristiche organolettiche, ma non la sicurezza alimentare del formaggio/For the whole wheel there is not date of minimum durability. The length of maturation of the whole wheel may affect the organoleptic features, but not the food safety of the cheese

Maturazione/maturation

Oltre 12 mesi/over 12 months

Modalità di conservazione e trasporto /
preservation and trasport

Il trasporto ed lo stoccaggio refrigerato è consigliato, in ogni caso è sconsigliato oltrepassare i 22°C per evitare la naturale essudazione da parte del prodotto/Refrigerated transport and storage is recommended, in any case it is not recommended to exceed 22°C to avoid the natural exudation of the product.

Certificazioni/Certification

Certificazione Halal/The product is Halal certified

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino, sale, caglio
cow's milk, salt, natural calf rennet.

Latte/Milk:ITALY



Assenza di additivi o conservanti/Complete absence of additives and preservatives

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Forma cilindrica con lati leggermente convessi o quasi dritti con facce piane (sopra e sotto) o leggermente arrotondate/Cylindrical shape with slightly convex or almost straight sides with flat faces (top and bottom) or slightly round-edged
Colore della pasta / Paste colour	Pasta di colore bianco o leggermente paglierino/White or slightly straw-colored paste
Consistenza della pasta / Texture	Compatta, finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/finely grained, radial flake fracture.
Profumi / Smell	L'odore deve essere quello tipico di questa tipologia di formaggi, delicato, intenso, gradevole. Non devono essere percepibili odori pungenti, aciduli o di muffa sia a livello della crosta che della pasta./The smell must be the typical one of this kind of cheese, delicate, intense and pleasant. No pungent, acidulous or musty smells should be perceived or mouldy odours must be absent from both the crust and the paste.
Sapore/taste	Il sapore tipico del prodotto è fragrante, delicato, tuttavia intenso e gradevole. Non deve risultare eccessivamente salato, pungente o acidulo./The typical flavor of the product is fragrant, delicate, yet intense and pleasant. It should not be excessively salty, pungent or acidulous.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1653 kJ /	395 kcal
Grassi / Fat	29	g
di cui saturi / of which Saturated	18.8	g
Carboidrati / Carbohydrate	< 0.01	g
di cui zuccheri / of which Sugar	< 0.01	g
Sale / Salt	1.5	g
Proteine / Protein	33.5	g

Parametri chimico fisici/chemical physical Characteristics

pH	5.25-5.40
Grasso su secco %/Fat on dry matter %	>32
AW	0.90-0.93

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Staphylococcus C+ UFC/CFU	< 10/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 10/g
Clostridium perfringes UFC/ CFU	< 100/g
Muffe e lieviti UFC / Yeast and mould CFU	< 500/g

OGM

Il prodotto non contiene nessuna materia prima derivata da organismi geneticamente modificati quindi è conforme al REG (CE) N 1829/2003 e al REG (CE) N. 1830/2003/The product does not contain any raw material derived from genetically modified organisms and therefore complies with REG (EC) N 1829/2003 and REG (EC) N 1830/2003.

Dettagli logistici / Logistic details

Peso forma/wheel weight	38-40 kg
Dimensioni del prodotto/ size of product	Diametro 35-45 cm, altezza scalzo 20-26 cm/Diameter 35-45 cm, heel height 20-26 cm
Pezzi per cartone/ pieces for box	1
Dimensioni cartone/ box size	46x46x28 cm
Cartoni per strato /box for layer	2
Strati per pallet /layers for pallet	3
Pezzi per pallet/ Pieces for pallet	6
Peso netto Pallet/Net weight pallet	240 kg
Tipo di pallet/Pallet type	80x120 cm

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO