

|                                                                                                              |                       |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>NONNO<br/>CONTADINO</b> | <b>SCHEDA TECNICA</b> | Rev. 01<br>Del 28.07.2026 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** *Parmigiano Reggiano 12 mesi*

**SITO PRODUTTIVO:** *Società Agricola Nonno Contadino, Via della Resistenza, San Bartolomeo 2/A, 42123, Reggio Emilia*

**DESCRIZIONE:** formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente decremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa. La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno dodici mesi anche se la resistenza alla maturazione è superiore. Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate.

**12 Mesi:** sapore dolce e leggermente acidulo, con sentori di latte fresco, yogurt e burro, accompagnati da note vegetali di erba e verdura lessa. La pasta è tenera e liscia, con cristalli di tirosina appena percettibili, e la sua struttura è compatta ma non troppo granulosa.

**USO CONSIGLIATO:** il prodotto può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure come ingrediente di preparazioni alimentari. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti; se ne consiglia in ogni caso la "raschiatura" prima del consumo. Una volta sezionato conservare a temperatura di + 4° / +8°.

**INGREDIENTI:** *Latte*, sale e caglio

**ORIGINE MATERIA PRIMA (Latte):** Italia

**BOLLO UE:** IT N264J

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | <b>CoQu srl • Consulenza HACCP &amp; Marketing aziendale</b><br>Via Malpeli, 2 43036 Fidenza (PR)<br>Tel: 3385243821<br>E.mail: <a href="mailto:info@coqufood.it">info@coqufood.it</a> · Web site: <a href="http://www.coqufood.it">http://www.coqufood.it</a> | Pag. 1 di 4 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                                                              |                       |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>NONNO<br/>CONTADINO</b> | <b>SCHEMA TECNICA</b> | Rev. 01<br>Del 28.07.2026 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|

**FORMATO:** 500 g o forma intera

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:**

| Informazioni nutrizionali | Per 100 g          |
|---------------------------|--------------------|
| Valore energetico         | 402 kcal – 1671 kJ |
| Grassi                    | 28,5 g             |
| Di cui saturi             | 18,5 g             |
| Carboidrati               | 0 g                |
| Di cui zuccheri           | 0 g                |
| Fibre                     | 0 g                |
| Proteine                  | 32,0 g             |
| Sale                      | 1,39 g             |

**TRASPORTO E CONSERVAZIONE:** non necessita di condizioni di trasporto particolari. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo il porzionamento conservare in frigorifero da 0° a +4°C.

**SHELF LIFE:** le forme intere di formaggio destinate alla stagionatura non è prevista l'obbligatorietà del Termine Minimo di Conservazione (TMC). Se mantenuta nelle condizioni ottimali di stoccaggio (temperatura di circa +16°C e umidità relativa dell'80-90%), la forma intera conserva e affina inalterate le proprie caratteristiche organolettiche fino ed oltre i 24 mesi di stagionatura decorrenti dal mese di produzione.

Per il prodotto sezionato e confezionato in tranci/spicchi, la shelf life garantita è di **180 giorni (6 mesi)** dalla data di porzionamento e confezionamento, a condizione che la confezione sottovuoto rimanga integra. Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra +2°C e +6°C. Una volta aperta la confezione, avvolgere il pezzo in un panno di cotone o riporlo in un contenitore per alimenti e consumare preferibilmente entro 30-45 giorni.

**IMBALLAGGIO E SMALTIMENTO:** plastica

**TABELLA ALLERGENI**

| ALLERGENE                                                                        | PRESENZA | RISCHIO CONTAMINAZIONE CROCIATA |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati | NO       | NO                              |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | <b>CoQu srl • Consulenza HACCP &amp; Marketing aziendale</b><br>Via Malpeli, 2 43036 Fidenza (PR)<br>Tel: 3385243821<br>E.mail: info@coqufood.it · Web site: <a href="http://www.coqufood.it">http://www.coqufood.it</a> | Pag. 2 di 4 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                                                              |                       |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>NONNO<br/>CONTADINO</b> | <b>SCHEDA TECNICA</b> | Rev. 01<br>Del 28.07.2026 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|

|                                                                                                                               |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                      | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                              | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                        | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                                       | SI | NO |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)        | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                            | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                            | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                                                                                    | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                            | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco                                                                                       | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito | NO | NO |

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI:

| PARAMETRO                                                               | OBIETTIVO         | U.M. UNITA' |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Microrganismi a 30°C                                                    | < 10 <sup>3</sup> | UFC/g       |
| Enterobacteriaceae presuntive                                           | < 10              | UFC/g       |
| Escherichia coli beta glucuronidasi positivi                            | < 10              | UFC/g       |
| Lieviti a 25°C                                                          | < 10 <sup>3</sup> | UFC/g       |
| Muffe a 25°C                                                            | < 10 <sup>2</sup> | UFC/g       |
| Listeria monocytogenes                                                  | Assente           | in 25 g     |
| Salmonella spp                                                          | Assente           | in 25 g     |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) | Assente           | in 25 g     |
| pH                                                                      | 5,4               | log         |
| Aw                                                                      | 0,90              |             |

### PARAMETRI SENSORIALI:

| Parametri          | Sensazioni                                                                               |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspetto</b>     | giallo paglierino chiaro                                                                 |
| <b>Consistenza</b> | compatta, meno granulosa rispetto a stagionature più lunghe. Tenera, elastica            |
| <b>Odore</b>       | con sentori di latte fresco, burro, erba e verdura lessa                                 |
| <b>Sapore</b>      | dolce, leggermente acidulo, con sentori di latte fresco, yogurt e burro, e note vegetali |

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA':** prodotto conforme alle normative vigenti e realizzato in stabilimento autorizzato dall'ASL di Reggio Emilia.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | <b>CoQu srl • Consulenza HACCP &amp; Marketing aziendale</b><br>Via Malpeli, 2 43036 Fidenza (PR)<br>Tel: 3385243821<br>E.mail: info@coqufoodi.it · Web site: <a href="http://www.coqufood.it">http://www.coqufood.it</a> | Pag. 3 di 4 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                                                              |                       |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|  <b>NONNO<br/>CONTADINO</b> | <b>SCHEDA TECNICA</b> | Rev. 01<br>Del 28.07.2026 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|

**MATERIE PRIME:** gli ingredienti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati (Direttiva 1830/2003 EC).

**CONSUMATORI A RISCHIO:** il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ed esclusione di coloro che presentano intolleranze agli ingredienti.

#### **RIFERIMENTI LEGISLATIVI:**

Reg. CE 178/2002 principi di legislazione alimentare;

Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Reg. CE 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Reg. CE 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Reg. CE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Reg. CE 625/2017 sui controlli ufficiali;

Reg. CE 775/2018 recante modalità di applicazione dell'art. 26 del reg. 1169/2011 sull'indicazione del paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Disciplinare di produzione del formaggio parmigiano reggiano

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | <b>CoQu srl • Consulenza HACCP &amp; Marketing aziendale</b><br>Via Malpeli, 2 · 43036 Fidenza (PR)<br>Tel: 3385243821<br>E.mail: <a href="mailto:info@coqufood.it">info@coqufood.it</a> · Web site: <a href="http://www.coqufood.it">http://www.coqufood.it</a> | Pag. 4 di 4 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|