

ANTESICA

srl

UP: Via Tomasicchio 18

43013 Langhirano (PR)

p. iva 02969820345

UE IT D6N6Z

Langhirano, 31/11/2025

Oggetto: Dichiarazione Sicurezza Processo Produttivo e Scheda Tecnica Parmigiano Reggiano

Gentile Cliente, le comunichiamo che presso Antesica srl è attivo un piano integrato di HACCP/TRACCIABILITA'/DOP conforme normative vigenti che ricopre tutte le nostre attività di qualifica dei fornitori e confezionamento. Il manuale, periodicamente revisionato dal nostro consulente e verificato dal **servizio veterinario dell'AUSL di Parma-Distretto Sud Est**, prevede tra l'altro, un piano di ritiro e trattamento dei prodotti non conformi e peculiari controlli sull'accettazione delle materie prime da noi utilizzate.

* 100% NATURALE: il Parmigiano Reggiano è senza additivi, conservanti e naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di produzione del Parmigiano Reggiano: contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g/100g.

Nello schema qui sotto riportiamo i potenziali allergeni:

SOSTANZA	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE ACCIDENTALMENTE, CONTAMINAZIONE DAL CICLO PRODUTTIVO
Latte e prodotti derivati *	X	/
Lattosio *	/	/
Cereali e farina (grano, segale, avena, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridati) contenenti glutine	/	/
Uova e prodotti derivati	/	/
Pesce e prodotti derivati	/	/
Arachidi e prodotti derivati	/	/
Soia e prodotti derivati	/	/
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noce di faggio, butternut, anacardi, castagne, chinquapin, noci di cocco, noce di ginkgo, noce di hickory, lichee, pinoli, pili, pistacchio, karité (sheanut), e prodotti derivati	/	/
Sedano e prodotti derivati	/	/
Senape e prodotti derivati	/	/
Semi di sesamo e prodotti derivati	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/10 ml o 10 mg/l espressi in SO ₂	/	/
Lupini e prodotti derivati	/	/
Molluschi e prodotti derivati	/	/

ANTESICA

srl

UP: Via Tomasicchio 18

43013 Langhirano (PR)

p. iva 02969820345

UE IT D6N6Z

DEFINIZIONE

Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo vaccino, parzialmente scremato, registrato come Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi del Reg. CE 510/2006.

INGREDIENTI

Latte fresco vaccino, caglio, sale. Non sono ammessi additivi.

FORMA, DIMENSIONE E ASPETTO

Forma cilindrica a scalzo leggermente convesso con facce (piatti) piani, leggermente orlati.

Diametro tra i 35 e i 45 cm. Altezza dello scalzo tra i 20 e 26 cm. Spessore crosta circa 6 mm.

Colore giallo dorato con varianti dal bianco avorio al paglierino, pasta con struttura minutamente granulosa che si frattura a scaglie con un'occhiatura piccolissima. La forma può essere porzionata e confezionata in pezzature variabili.

PESO

Forma intera: minino 30 Kg, medio 37 kg.

MATURAZIONE

Minino 12 mesi.

AROMA

Fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

MARCATURA

Dicitura a puntini "Parmigiano Reggiano" impressa sulla superficie dello scalzo. Matricola del caseificio produttori, dicitura DOP, Bollo CE, anno e mese di produzione sulla superficie dello scalzo. Bolo ovale espertizzazione del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano impresso a fuoco.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOPO LA VENDITA

Porzionato sotto vuoto il Parmigiano Reggiano può essere conservato per massimo 6 mesi dalla data del confezionamento, in frigorifero con temperatura compresa tra i +4°C e +8°C. Dopo l'apertura delle confezioni, la conservazione a livello domestico può avvenire in frigorifero nell'apposito contenitore o in carta oleata.

CONTENUTO DI GRASSO	CRITERI MICROBIOLOGICI UFFICIALI
Minimo 35% sulla sostanza secca.	Salmonella spp Assente in 25 gr Listeria monocytogenes Assente in 25 gr Staphilococcus aureus Assente in 1 gr Escherichia coli Assente in 1 gr Coliformi totali <10 ufc/gr Muffe <100 ufc/gr
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PARMIGIANO REGGIANO	
Valore energetico	1671 kJ 402 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

CO.PRO.TI. - Parma

Via Sonnino, 35/A - 43126 Parma

Thomas Corradi

Consulente HACCP - PCQI

FSPCA Certificate #b98f7db0