

DESCRIZIONE PRODOTTO

TIPO DI PRODOTTO: formaggio Parmigiano-Reggiano DOP.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Parmigiano-Reggiano DOP.

DESCRIZIONE: formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione d'origine Protetta ai sensi del Reg. (CE) 510/2006.

INGREDIENTI: latte di vacca, sale, caglio, fermenti (non è ammesso l'uso di additivi).

STAGIONATURA: minimo 12 mesi

INDICAZIONI: sullo scalzo sono riportati i puntini con la scritta "PARMIGIANO-REGGIANO" (segni impressi con la fascera marchiante lungo tutto lo scalzo della forma), il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la scritta "D.O.P.", la scritta "CONSORZIO TUTELA", la placca di caseina, applicata sulla superficie, che riporta l'anno di produzione, la scritta "C.F.P.R.", ed un codice alfanumerico che identifica in modo univoco ogni singola forma.

PEZZATURA: minimo 30 kg, peso medio 38 kg

DIMENSIONI: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 20 a 26 cm.

TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO:

- forme intere sciolte,
- poste su pallet ed avvolto da film plastico(se richiesto)
- confezionati in cartoni (se richiesto)

MODALITA' DI CONSEGNA: mezzo camion con vano frigorifero.

TEMPERATURA DI TRASPORTO: a richiesta a T controllata; il nostro mezzo è dotato di gruppo frigorifero.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: in forma intera conservare in luogo fresco e asciutto (valori consigliati 16°C e UR 80-90%); una volta sezionato conservare a temperatura di frigorifero.

DURATA: fino ed oltre 2 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata sui 16°C e con 80-90% di umidità relativa.

MODALITÀ DI CONSUMO: 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.

DESTINAZIONE D'USO: È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergici alle proteine del latte.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA / ASPETTO ESTERIORE	cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate.
CROSTA	colore paglierino naturale con uno spessore di circa 6 mm.
ASPETTO DELLA PASTA	colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino
OCCHIATURA	minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	fragrante, delicato, saporito ma non piccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE (possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g)	30,8
pH	5,4
a _w	0,90 circa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia coli	Assente in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g

CONTAMINANTI

Aflatossina M1	< 0,45 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Nota del ministero della Salute prot. D.G.V.A./IX/25664/F. del 24 agosto 2004
Piombo	< 0,30 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,5 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6)	40 ng/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Antiparassitari	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005
Sostanze farmacologicamente attive	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI ESPRESSI PER 100 GR. DI PRODOTTO) fonte INRAN

Valore energetico (Kcal - Kjoule)	387 - 1619
Carboidrati (g)	Tracce
Zuccheri	Tracce
Grassi (g)	28,1
Acidi grassi saturi (g)	18,54
Proteine (g)	33,5
Sale (g)	1,5
Calcio (mg)	1159

ELENCO ALLERGENI – Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114

Ingrediente	Presenza (SI/NO)	Nome specifico	funzione
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte parzialmente scremato	ingrediente

Per la produzione del Parmigiano-Reggiano non si fa uso di chimasi ottenute da microrganismi modificati geneticamente né di colture di batteri modificati geneticamente.

APPROVATO DA DIR:

