



SCHEMA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE - Porzionato sottovuoto -

DEFINIZIONE: Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 510/2006.

CARATTERISTICHE: la forma intera da cui sono originate le porzioni è cilindrica, del peso di circa kg. 40, con diametro da 35 a 45 cm e altezza da 20 a 26 cm. La forma viene stagionata ad una temperatura compresa tra 10 °C e 21 °C.

MATURAZIONE: minimo 24 mesi.

ASPETTO ESTERNO: crosta di colore paglierino.

ASPETTO PASTA: colore paglierino.

STRUTTURA: minutamente granulosa, struttura a scaglia.

AROMA: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

CONTENUTO DI GRASSO: minimo 32% sulla sostanza secca.

ATTIVITÀ DELL'ACQUA: aw < 0,92.

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

CONFEZIONAMENTO: in busta sottovuoto termoretraibile.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0 - 6 °C.

TERMINI DI CONSERVAZIONE: 6 mesi dalla data di taglio e confezionamento.

PESO: variabile, secondo richiesta (da g 200 a kg 5).

TRASPORTO: l'utilizzo di automezzi refrigerati (temperatura 0 - 6 °C) preserva al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto.

IMBALLAGGIO SECONDARIO: scatola di cartone.

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

MODALITÀ DI IMPIEGO: il prodotto può essere utilizzato "a crudo" grattugiato o porzionato oppure in preparazioni alimentari.

ALLERGENI: il prodotto appartiene alla categoria "Latte e prodotti a base latte" (D.Lgs. 08/02/2006 n.114 - Attuazione della Direttiva 2003/89/CE).

OGM: il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n.1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n.1830/2003).

NOTE: il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. Non contiene fonti di glutine.



SCHEMA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE - Porzionato sottovuoto -

VALORI NUTRIZIONALI (Fonte: Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano)

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100 g DI FORMAGGIO

VALORE ENERGETICO	kJ 1671
	kcal 402
GRASSI	g 30
di cui acidi grassi saturi	g 20
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 32
SALE (Sodio x 2,5)	g 1,6
ACQUA	g 31,4
CALCIO	mg 1155
FOSFORO	mg 691
SODIO	mg 650
POTASSIO	mg 100
MAGNESIO	mg 43
ZINCO	mg 4
FERRO	mg 0,2
VITAMINA A	µg 430
VITAMINA B1	mg 0,03
VITAMINA B2	mg 0,35
VITAMINA B6	mg 0,060
VITAMINA B12	µg 1,7
VITAMINA PP	mg 0,06
VITAMINA E	mg 0,55
VITAMINA K	µg 1,6
ACIDO PANTOTENICO	mg 0,320
COLINA	mg 40
BIOTINA	µg 23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica microbica totale	<10.000 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Stafilococchi aurei	assente in 1 g
Escherichia coli	assente in 1 g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<10.000 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g