

DESCRIZIONE PRODOTTO

TIPO DI PRODOTTO	Formaggio Parmigiano Reggiano DOP biologico confezionato sottovuoto in sacchetto plastico
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Parmigiano Reggiano DOP biologico
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, registrato come Denominazione d'origine Protetta ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di fabbricazione (contenuto inferiore a 0,1 g /100 g). Contiene galattosio. Un ottavo di forma tagliata a filo e confezionata sottovuoto.
INGREDIENTI	Latte vaccino, sale, caglio di vitello
STAGIONATURA	Minimo 12 mesi
INDICAZIONI	Sullo scialzo sono riportati il Marchio di origine rappresentato dalla scritta "PARMIGIANO-REGGIANO" (segni impressi con la fascera marchiante lungo tutto lo scialzo della forma), il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la marcatura CE del caseificio ed il marchio a fuoco impresso dal Consorzio riportante la scritta "CONSORZIO TUTELA PARMIGIANO REGGIANO", sul piatto è applicata una placca di caseina, che riporta l'anno di produzione, la scritta "C.F.P.R.", ed un codice alfanumerico che identifica in modo univoco ogni singola forma.
PEZZO	Peso variabile, dai 4 Kg circa ai 5 Kg circa
TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO	Confezionamento primario: confezionamento in film plastico sottovuoto Confezionamento secondario: massimo n. 4 pezzi per cartone
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da 6 a 12 mesi a seconda della stagionatura del formaggio al momento del confezionamento
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare alla temperatura di + 4° / + 8°
MODALITÀ DI CONSUMO	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.
DESTINAZIONE D'USO	È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

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 (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

UMIDITÀ	30 - 35%	<i>dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano</i>
PH	5,4	
ATTIVITÀ DELL'ACQUA (AW)	≤0,92	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
SALMONELLA SPP.	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g	-
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

CONTAMINANTI

AFLATOSSINA M1	< 0,300 µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg. Fattore di concentrazione 6 come da Circolare del Ministero della Salute nr 70600 del 29/12/2019.
PIOMBO	< 0,30 mg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg. Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03
SOMMA DI DIOSSINE (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
SOMMA DI DIOSSINE E PCB DIOSSINA-SIMILI (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
SOMMA DI PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES - 6)	40 ng/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
ANTIPARASSITARI	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005 e succ.agg.	
SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010 e succ. agg.	

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

Fonte: Consorzio Parmigiano Reggiano

VALORE ENERGETICO	1671 Kjoule / 402 Kcal
GRASSI (G)	29,7 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	19,6 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	32,4 g
SALE	1,6 g
CALCIO	1155 mg

ALLERGENI

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

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003.

APPROVATO DA DIR:

