

DESCRIZIONE PRODOTTO	
<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	Formaggio Parmigiano Reggiano DOP biologico.
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Parmigiano Reggiano DOP biologico.
<b>DESCRIZIONE</b>	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..
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino, sale, caglio di vitello.
<b>STAGIONATURA</b>	Minimo 12 mesi
<b>INDICAZIONI</b>	Sullo scalzo sono riportati il Marchio di origine rappresentato dalla 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 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.
<b>PEZZATURA</b>	Peso variabile, da 36 kg circa a 42 kg circa
<b>DIMENSIONI</b>	Diametro delle facce piane da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 20 a 26 cm.
<b>TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forme intere sciolte, poste su pallet EPAL ed avvolte da film plastico (se richiesto)</li> <li>• confezionati in cartoni 45,5 x 45,5 x 26,4h cm (se richiesto)</li> </ul>
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	Dal punto di vista legislativo non è richiesta la definizione di una shelf life dei prodotti in forma intera. Il prodotto può essere conservato in forma intera fino ed oltre 2 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata sui 16°C e con 80-90% di umidità relativa.
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	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°.
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE <sup>1)</sup> (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)		
<b>UMIDITÀ</b>	30 – 35%	dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano
<b>PH</b>	5,4	dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano
<b>ATTIVITÀ DELL'ACQUA (AW)</b>	≤0,92	dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano

CARATTERISTICHE CHIMICHE <sup>1)</sup> (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)		
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
<b>SALMONELLA SPP.</b>	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 10 UFC/g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</b>	< 100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
<b>ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE</b>	Non rilevabili in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

**CONTAMINANTI**

<b>AFLATOSSINA M1</b>	< 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.
<b>PIOMBO</b>	< 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
<b>SOMMA DI DIOSSINE (OMS-PCDD/F-TEQ)</b>	2,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
<b>SOMMA DI DIOSSINE E PCB DIOSSINA-SIMILI (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</b>	4,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
<b>SOMMA DI PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES - 6)</b>	40 ng/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
<b>ANTIPARASSITARI</b>	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005 e succ. mod. e agg.	
<b>SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE</b>	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010 e succ. mod. e agg.	

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

Fonte: Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

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

**ALLERGENI**

<b>Ingrediente</b>	<b>Presenza (SI/NO)</b>	<b>Nome specifico</b>	<b>funzione</b>
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:

