

**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. (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.

**STAGIONATURA:** minimo 12 mesi

**PEZZATURA:** peso variabile, dai 4 Kg circa ai 5 Kg circa

**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in film plastico sottovuoto

**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** massimo n. 4 pezzi per cartone (dimensioni cartone circa 45cm x 26cm x 26 cm h, peso cartone circa 500 gr)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** conservare alla temperatura di + 4° / + 8°

**SHELF LIFE:** da 6 mesi ad un massimo di 12 mesi secondo le esigenze del cliente

**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 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<sup>1)</sup> (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)**

parametro	
Umidità (g/100g)	30
pH	5,45
a <sub>w</sub>	0,91

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Listeria monocytogenes	Assente in 25 g <sup>3)</sup>
Salmonella spp.	Assente in 25 g <sup>3)</sup>
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g <sup>3)</sup>
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g <sup>3)</sup>

1) dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano

2) Nota del Ministero della Salute DGSAN n 28454 del 03/072013 e relativa rettifica integrativa (DGSAN n. 30552del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

4) Fonte CREA: Tabelle di composizione degli alimenti (<http://nut.entecra.it/646/tabelle-di-composizione-degli-alimenti.html>)

**CONTAMINANTI**

Aflatossina M1	< 0,275 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) <sup>2)</sup>
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)<sup>4)</sup>**

Valore energetico (Kcal / Kjoule)	402 / 1671
Carboidrati (g)	0
Zuccheri	0
Grassi (g)	30
Acidi grassi saturi (g)	20
Proteine (g)	32
Sale (g)	1,6
Calcio (mg)	1159

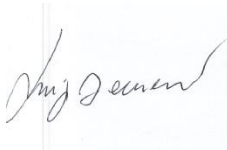
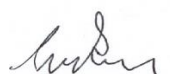
**ALLERGENI**

<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:

1) dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano

2) Nota del Ministero della Salute DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552 del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

4) Fonte CREA: Tabelle di composizione degli alimenti (<http://nut.entecra.it/646/tabelle-di-composizione-degli-alimenti.html>)