

**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. Mezza forma tagliata a filo e confezionata sottovuoto.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, sale, caglio.

**STAGIONATURA:** minimo 12 mesi

**PEZZATURA:** peso variabile, dai 18 Kg circa ai 21 Kg circa

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

**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** n. 1 pezzo per cartone (dimensioni cartone circa 48cm x48cm x13 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              | fragante, 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.)<br>Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03 |
| Somma di diossine<br>(OMS-PCDD/F-TEQ)                                 | 2,5 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)  |
| Somma di diossine e PCB diossina-simili<br>(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<br>(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       |

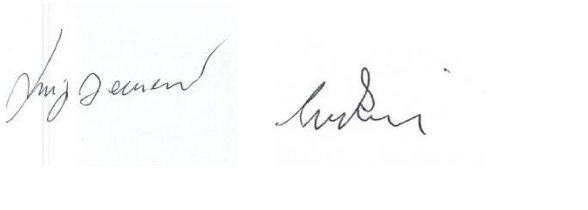
**ALLERGENI**

| <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>)