

DESCRIZIONE PRODOTTO

TIPO DI PRODOTTO: formaggio Parmigiano Reggiano Solo Bruna DOP

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Parmigiano Reggiano Solo Bruna 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. Sul piatto è riportato il simbolo della vacca della razza Bruna. 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	fragrante, delicato, saporito ma non piccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE¹⁾ (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g/100g)	30
pH	5.45
a _w	0,91

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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.) ²⁾
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)⁴⁾

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

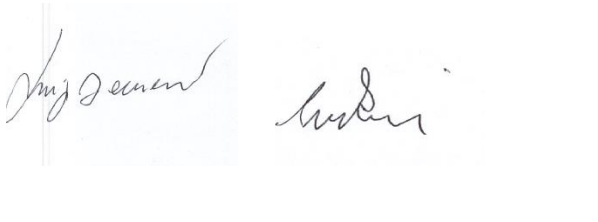
ALLERGENI

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:



1) dati forniti dal Consorzio Parmigiano Reggiano

2) Nota del Ministero della Salute DGSAN n 28454 del 03/07/2013 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>)