



ASSICURAZIONE QUALITA'

18.12.2014

SCHEDA TECNICA PR110 - PARMIGIANO REGGIANO forma 30 mesi

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione:	Parmigiano Reggiano DOP.
Descrizione:	Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, con il metodo di lavorazione descritto nel D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269. <u>Zona di produzione:</u> Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po.
Ingredienti:	Latte vaccino, sale, caglio.

CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA

Forma:	Cilindrica con scalzo convesso e facce piane.
Dimensioni:	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
Peso:	Da 32 a 40 kg.
Marcatura:	Sullo scalzo in continuo "Parmigiano Reggiano", numero di matricola del caseificio produttore, mese e anno di produzione, marchio a fuoco del consorzio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta:	Dura, liscia di colore giallo dorato.
Struttura della pasta:	Minutamente granulosa, frattura a scaglia.
Colore della pasta:	Da leggermente paglierino a paglierino.
Aroma e sapore:	Fragrante, delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità:	32 %
Grasso su s.s.:	32% min. (riferimento di legge)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp:	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus:	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli:	< 100 u.f.c./g



ASSICURAZIONE QUALITA'

18.12.2014

SCHEDA TECNICA PR110 - PARMIGIANO REGGIANO forma 30 mesi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto)

Energia:	392 Kcal / 1633 KJ
Grasso sul t.q.:	28,4 g
di cui acidi saturi:	18.7 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	33 g
Sale:	1,6 g

STAGIONATURA

La stagionatura è di almeno 30 mesi.

PRESENZA DI ALLERGENI/SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE

Il prodotto deriva dal **latte**; Possibili tracce di **lattosio**.

NON CONTIENE OGM ED E' CONFORME AI REGOLAMENTI CE 1829/2003 E CE 1830/2003