



## **SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP** **- Porzionato sottovuoto-**

**DEFINIZIONE:** Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 510/2006.

**CARATTERISTICHE:** la forma intera da cui sono originate le porzioni è cilindrica, del peso di circa kg. 40, con diametro da 35 a 45 cm e altezza da 20 a 26 cm. La forma viene stagionata ad una temperatura compresa tra 10 °C e 21 °C.

**MATURAZIONE:** minimo 12 mesi.

**ASPETTO ESTERNO:** crosta di colore paglierino intenso.

**ASPETTO PASTA:** colore paglierino.

**STRUTTURA:** minutamente granulosa, struttura a scaglia.

**AROMA:** fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

**CONTENUTO DI GRASSO:** minimo 32% sulla sostanza secca.

**ATTIVITÀ DELL'ACQUA:** aw < 0,92.

**INGREDIENTI:** LATTE di vacca, sale, caglio (non è ammesso l'uso di additivi).

**CONFEZIONAMENTO:** in busta sottovuoto termoretraibile.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0 - 6 °C.

**TERMINI DI CONSERVAZIONE:** 6 mesi dalla data di taglio e confezionamento.

**PESO:** variabile, secondo richiesta (da g 200 a kg 5).

**TRASPORTO:** l'utilizzo di automezzi refrigerati (temperatura 0 - 6 °C) preserva al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto.

**IMBALLAGGIO SECONDARIO:** scatola di cartone.

**DESTINATARI:** il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ed esclusione di coloro che presentano intolleranze agli ingredienti.

**MODALITÀ DI IMPIEGO:** il prodotto può essere utilizzato "a crudo" grattugiato o porzionato oppure in preparazioni alimentari.

**ALLERGENI:** il prodotto appartiene alla categoria "Latte e prodotti a base latte" (D.Lgs. 08/02/2006 n.114 - Attuazione della Direttiva 2003/89/CE).

**OGM:** il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n.1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n.1830/2003).

**NOTE:** il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. Non contiene fonti di glutine.



## **SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP** **- Porzionato sottovuoto-**

### **VALORI NUTRIZIONALI** (Fonte: Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano)

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100 g DI FORMAGGIO

VALORE ENERGETICO	kJ 1671
	kcal 402
GRASSI	g 30
di cui acidi grassi saturi	g 20
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 32
SALE (Sodio x 2,5)	g 1,6
ACQUA	g 31,4
CALCIO	mg 1155
FOSFORO	mg 691
SODIO	mg 650
POTASSIO	mg 100
MAGNESIO	mg 43
ZINCO	mg 4
FERRO	mg 0,2
VITAMINA A	µg 430
VITAMINA B1	mg 0,03
VITAMINA B2	mg 0,35
VITAMINA B6	mg 0,060
VITAMINA B12	µg 1,7
VITAMINA PP	mg 0,06
VITAMINA E	mg 0,55
VITAMINA K	µg 1,6
ACIDO PANTOTENICO	mg 0,320
COLINA	mg 40
BIOTINA	µg 23

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica microbica totale	<10.000 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Stafilococchi aurei	assente in 1 g
Escherichia coli	assente in 1 g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<10.000 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g