



Caseificio Gennari Sergio & Figli s.r.l.

Via Varra Superiore, 14/a - 43044 Collecchio (PR) Italy

Tel: 0521.805947 - Fax: 0521.333318

www.caseificiogennari.it

SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP DISOLABRUNA® - Forma intera -

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.

FORMA: cilindrica, a scalzo lievemente convesso o quasi dritto, con facce piane lievemente orlate.

DIMENSIONI: diametro facce piane da 35 a 45 cm, altezza scalzo da 20 a 26 cm.

PESO MEDIO: 40 kg.

MATURAZIONE: variabile (da minimo 12 mesi a 101 mesi ed oltre).

TEMPERATURA DI STAGIONATURA (forma intera): compresa tra 10°C e 21°C (almeno 16°C nel periodo estivo).

ASPETTO ESTERNO: crosta di colore paglierino.

COLORE PASTA: 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.

pH: 5,2 – 5,5.

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

TERMINI DI CONSERVAZIONE: 48 mesi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: T° ambiente (si consiglia di non superare i 24 °C per non procurare fenomeni essudativi).

TRASPORTO: per trasporti con durata inferiore a 48 ore non sono necessarie condizioni di temperatura refrigerata (si consiglia l'utilizzo di automezzi coibentati per prevenire fenomeni essudativi).

IMBALLAGGIO: pallet, interfalda e film plastico. Per il trasporto la singola forma può essere riposta in una scatola di cartone, da rimuovere quando il prodotto arriva a destino.

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 DOP è naturalmente privo di lattosio. Non contiene fonti di glutine.



Caseificio Gennari Sergio & Figli s.r.l.

Via Varra Superiore, 14/a - 43044 Collecchio (PR) Italy

Tel: 0521.805947 - Fax: 0521.333318

www.caseificiogennari.it

VALORI NUTRIZIONALI (Fonte: Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano)

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100 g DI FORMAGGIO

VALORE ENERGETICO	kcal 392
	kJ 1633
GRASSI	g 28,4
di cui acidi grassi saturi	g 19
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 33
SALE	g 1,6
UMIDITÀ	g 30,8
CALCIO	mg 1160
FOSFORO	mg 680
SODIO	mg 650
POTASSIO	mg 100
MAGNESIO	mg 43
ZINCO	mg 4
VITAMINA A	µg 270
TIAMMINA (VIT. B1)	µg 34
RIBOFLAVINA (VIT. B2)	µg 370
VITAMINA B6	µg 110
VITAMINA B12	µg 4,2
VITAMINA PP	µg 55
ACIDO PANTOTENICO	µg 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	<100UFC/g
Lieviti	<10.000UFC/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g