



## 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 VACCHE ROSSE - Porzionato -

**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.

**STAGIONATURA:** variabile (da minimo 24 mesi).

**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.

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

**CONFEZIONAMENTO:** in busta sottovuoto.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):** 6 mesi dalla data di taglio e confezionamento.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 4 - 8 °C.

**PESO:** variabile, secondo richiesta (da g 250 a kg 20 (mezza forma)).

**TRASPORTO:** si consiglia l'utilizzo di automezzi refrigerati (temperatura 4 - 8 °C) per preservare 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 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	402 kcal
	1671 kJ
GRASSI	29,7 g
di cui acidi grassi saturi	19,6 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	32,4 g
SALE	1,6 g
COLESTEROLO	83 mg
UMIDITÀ	31,4 g
CALCIO	1155 mg
FOSFORO	691 mg
SODIO	650 mg
POTASSIO	100 mg
MAGNESIO	43 mg
ZINCO	4 mg
VITAMINA A	430 µg
TIAMMINA (VIT. B1)	0,03 mg
RIBOFLAVINA (VIT. B2)	0,35 mg
VITAMINA B6	0,060 mg
VITAMINA B12	1,7 µg
VITAMINA PP	0,06 mg
VITAMINA E	0,55 mg
VITAMINA K	1,6 µg
ACIDO PANTOTENICO	0,320 mg
COLINA	40 mg
BIOTINA	23 µg

### 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