



SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO DOP

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) N. 510/2006

FORMA: cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate

DIMENSIONI: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 20 a 26 cm

PESO MINIMO: kg 30

PESO MEDIO: kg 38

MATURAZIONE: minimo 12 mesi

SPESSORE DELLA CROSTA: 6 mm

ASPETTO ESTERNO: crosta di colore paglierino naturale

COLORE DELLA PASTA: da leggermente paglierino a paglierino

STRUTTURA: minutamente granulosa, frattura a scaglia

AROMA: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante

CONTENUTO DI GRASSO: minimo 32% sulla sostanza secca

INGREDIENTI:

latte di vacca, sale (non è ammesso l'uso di additivi). Non contiene fonti di glutine.

TERMINI DI CONSERVAZIONE: per le forme intere è di 48 mesi
gli spicchi confezionati sottovuoto sono da consumarsi entro 180 giorni
dalla data di confezionamento.

IMBALLAGGIO: Le forme intere vengono consegnate sfuse o intere, gli spicchi confezionati sottovuoto sono confezionati in cvartoni da 10 Kg circa.

Si dichiara che nel formaggio Parmigiano-Reggiano maturo sono presenti batteri del genere Lactobacillus nella misura di 1.000-10.000 ufc/g.



Dalle analisi microbiologiche risulta inoltre che:

Salmonella spp.
Listeria monocytogenes
Listeria spp.
Staphilococcus aureus
Clostridium perfringens
Enterobacteriaceae
Coliformi totali
Escherichia coli
Muffe
Lieviti

Non si sviluppano nel Parmigiano-Reggiano.
Il responsabile del laboratorio (Dr Marco Nocetti)

Si dichiara che la composizione media del formaggio Parmigiano-Reggiano, riferita a 100g di prodotto, è la seguente:

Umidità	g	30,8
Proteine totali	g	33,0
Lipidi	g	28,4
Cloruro di Sodio	g	1,4
Acido lattico	g	1,6
Valore energetico	Kcal	392
	Kjoule	1633
Calcio	mg	1160
Fosforo	mg	680
Sodio	mg	650
Potassio	mg	100
Magnesio	mg	43
Zinco	mg	4
Vitamina A	μ g	270
Vitamina E	μ g	440
Vitamina B1	μ g	34
Vitamina B2	μ g	370
Vitamina B6	μ g	110
Vitamina B12	μ g	4,2
Vitamina PP	μ g	55
Acido Pantotenico	μ g	320
Colina	mg	40
Biotina	μ g	23

Nel formaggio Parmigiano-Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.

Data em.: 30-04-2009

Mod.:A2-PA-HACCP

Rev.: 00