

PARMIGIANO REGGIANO DOP -Cod. FITA201-




DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto con il latte di due mungiture, quello serale scremato e quello della mattina intero. La cagliata viene frantumata, posta in fascere per tre giorni, salata in salamoia per 24 giorni, per poi iniziare la stagionatura che nel nostro caso arriva a 34 - 36 mesi. La presenza di cristalli di tirosina, certamente un indice empirico, è indice di una buona stagionatura.

INGREDIENTI

Latte crudo parzialmente scremato per affioramento, sale, caglio.
Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Emilia Romagna
Acquistato da:	IT 763M CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	sì (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda con diametro da 35 a 45 cm, facce piane e scalzo da 18 a 24 cm leggermente convesso, peso da 32 a 40 kg. Pasta minutamente granulosa di colore leggermente paglierino a paglierino, crosta dura, liscia e di colore giallo dorato. Sapore delicato e fragrante, sempre più deciso con il proseguo della stagionatura.
Stagionatura:	almeno 30 mesi
Peso:	circa 4,5 kg (porzionato 1/8 sottovuoto)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	402 kcal / 1671 kJ
Grassi	30,0 g
di cui saturi	20,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	32,0 g
Sale	1,6 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	32%
Materia Grassa (MG) assoluta:	32%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (lattosio < 0,01 g / 100 g). Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
02/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

