



Titolo del documento:

**Scheda tecnica del
Parmigiano Reggiano Porzionato**

Sigla del documento: ST.01
Data di revisione: 07/08/12
Nr. di revisione: 09

Pagina 1 di 1

SCHEMA TECNICA DEL PARMIGIANO REGGIANO PORZIONATO
PORTIONED PARMIGIANO REGGIANO TECHNICAL SHEET

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO : Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino. Stagionatura di almeno 12 mesi. Formaggio DOP.	PRODUCT DESCRIPTION : DOP cheese. Cow's milk medium fat unpasteurized hard cheese. Seasoned for a minimum of 12 month
INGREDIENTI : Latte, sale, caglio.	INGREDIENTS : Cow's milk, salt, rennet.
SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO : Prodotto con latte di vacca proveniente da animali la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato latte delle mungiture della sera e del mattino riposato e parzialmente scremato per affioramento. Non è ammesso l'uso di sostanze antifermentative.	PRODUCTION STANDARDS : The product is made using raw cow's milk, partially skimmed, produced by cows whose feed consists mainly of forage grown in the area of origin; milk coming from the evening milking is partially skimmed by a natural cream outcrop and then mixed with the morning one. Milk may not undergo any heat treating and no additives or preservatives are allowed.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS Umidità / <i>Moisture</i> 25 - 35 % Max. Materia grassa SS / <i>Fat on dry matter</i> 32 % Min. Sale / <i>Salt</i> 1.5-2.5 %	CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g) NUTRITIONAL VALUES (average values per 100 g) Proteine / <i>Proteins</i> 33 g Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> 0 g Grassi / <i>Fat</i> 28,4 g Calcio / <i>Calcium</i> 1160 mg (145 % GDA) Fosforo / <i>Phosphorus</i> 680 mg (97 % GDA) Valore energetico / <i>Energy</i> 392 kcal/100 g – 1633 kJ/100 g (dati forniti dal Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS E. coli < 1.000 UFC/g <i>CFU/g</i> Staphylococcus aureus < 100 UFC/g <i>CFU/g</i> Salmonella Assenti in 25 g <i>Absence in 25 g</i> Listeria monocytogenes Assenti in 25 g <i>Absence in 25 g</i>	Bollo sanitario sito di confezionamento / Packing site health number: IT 08 1111 CE



Titolo del documento:

**Scheda tecnica del
Parmigiano Reggiano Porzionato**

Sigla del documento: ST.01
Data di revisione: 07/08/12
Nr. di revisione: 09

Pagina 2 di 1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Struttura della pasta finemente granulosa. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.	<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i> <i>Finely granular mass splitting into slivers. Characteristic aroma and taste: delicate, flavoursome but not pungent. Cheese paste colour from white to straw yellow.</i>
CONFEZIONI: porzioni variabili di varie pezzature, a peso variabile e a peso fisso. Le porzioni (spicchi) sono confezionate in film poliolefinico coestruso multistrato sottovuoto oppure in vaschetta di materiale plastico in atmosfera protettiva.	<i>PACKAGING:</i> <i>Different shapes and sizes portions, fixed or random weight.</i> <i>Portions (wedges) can be under vacuum packed in plastic bags, made with a multilayer co-extruded polyolefin film, or packed in a plastic tub in protective atmosphere.</i>
SHELF-LIFE: 180 giorni dalla data di confezionamento per il porzionato sottovuoto alla temperatura di conservazione; 120 giorni per le confezioni in atmosfera protettiva alla temperatura di conservazione; 80 giorni per le Mono porzioni ("Mini")	<i>SHELF-LIFE:</i> <i>180 days from packing date for vacuum packed portions at the proper storage temperature.</i> <i>120 days from packing date for protective atmosphere packed products at the proper storage temperature; 80 days for "Mini".</i>
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO: Temperatura da 4° a 6°C.	<i>STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS:</i> <i>from 4°C to 6°C.</i>
<u>OGM:</u> 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).	<i>GMO:</i> <i>The cheese is not made and it doesn't contain any GMO organism as prescribed by the European Law CE Regulation n. 1829/2003; besides, it complies with the European Community laws concerning traceability and labelling of GMO food stuff (CE Regulation 1830/2003).</i>
<u>ALLERGENI</u> Il prodotto appartiene alle categorie: Latte e prodotti a base di latte	<i>ALLERGY ADVICE</i> <i>The product belongs to the following group:</i> <i>Milk and milk derivatives</i>