

<b>CASEIFICIO ROSOLA</b> Via Rosola, 1083 41059 ZOCCA (MO) <b>IT 08 305 CE</b>	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>SP_03</b>
		Rev. N. 03
		Data 29/10/2019

NOME COMMERCIALE	<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> <b>da latte di Vacca Bianca Modenese</b> <b>22 MESI</b>	COD.EAN
------------------	--	---------

**CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ**

Ingredienti	LATTE vaccino di vacca Bianca Modenese, sale, caglio. Origine del latte: Italia		
Struttura	Pasta dura	$A_W < 0.92$	pH 5,2 - 5,4
Trattamenti subiti	Riscaldamento a circa 30 °C della miscela di latte costituito di latte della raccolta della sera precedente, preventivamente scremata mediante affioramento della panna, aggiunto del latte appena munto, aggiunta di siero innesto naturale e aggiunta del caglio di vitello, rottura del coagulo mediante spinatura, cottura della cagliata, riposo della cagliata sul fondo della vasca di coagulazione apposita, trasferimento delle forme mediante tele direttamente nelle fascere, sosta di fermentazione e raffreddamento in caseificio, salatura in salamoia, stagionatura in locale tipo cantina (fresco naturale, rinfrescato nel periodo estivo) confezionamento ed invio alla vendita previa pulizia. Stagionatura minima 22 mesi.		
Criteri microbiologici	<i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25g; <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g; <i>Stafilococco coagulasi positivo</i> <100 ufc/g; <i>E.coli</i> <100 ufc/g		
Criteri chimici	Fosfatasi alcalina nel latte in lavorazione: positiva		

**MODALITÀ DI IMBALLAGGIO**

Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Tele di canapa e fascere in plastica e acciaio	Atte a formare circa 40 Kg	Riempimento manuale
Finale	Eventuale confezionamento in sacchetti di plastica termoformati; tranci da ca.500 g e tranci da ca.5 Kg. Vendita anche in forma intera	n° pezzi da 500 g per scatola di cartone: 50 n° pezzi da 5 Kg per scatola di cartone: 4	Manuale

**SHELF LIFE**

Tranci sottovuoto: Temperatura 4-8 °C Forma intera: Temperatura fresca di cantina	Durata: 6 mesi Durata consigliata: 1 anno
--	--

**ETICHETTATURA**

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con evidenza di allergene, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione e/o la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, il termine minimo di conservazione espresso in giorno/mese/anno, il numero di riconoscimento CE e l'indicazione del lotto di produzione.

**DESTINAZIONE D'USO**

Target	Genere di largo consumo; prodotto non indicato nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte
--------	--

**OGGETTO DELLA MODIFICA: revisione**

<b>CASEIFICIO ROSOLA</b> Via Rosola, 1083 41059 ZOCCA (MO) <b>IT 08 305 CE</b>	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>SP_03</b>
		Rev. N. 03
		Data 29/10/2019

Punti vendita	Distribuzione tramite GDO, grossisti, e diretta a ipermercati, supermercati, alimentari, salumerie, gastronomie ed a servizi di ristorazione, vendita diretta.
---------------	--

#### MODALITÀ DI UTILIZZO INDICAZIONI

Formaggio da tavola da consumare senza particolari indicazioni. Si tratta di un formaggio selezionato, presidio Slow Food, prodotto con latte di bovine di razza Bianca Modenese.

#### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile trasportarlo a temperature inferiori a 14°C per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possono provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche; è consigliabile comunque conservare il prodotto dopo il taglio della forma a temperature comprese tra 4 e 8°C.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Apporto energetico	kJ	1.633
Apporto energetico	kcal	392
Grassi	g	28,4
Di cui grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	<0,5
Di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	33
Sale	g	1,4

#### DICHIARAZIONE ALLERGENI

Lista allergeni Reg.UE 1169/2011	SI'	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.		X
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova.		X
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		X
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.		X
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia		X
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
<b>Frutta a guscio</b> , cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.		X
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.		X
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.		X
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.		X
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.		X

**OGGETTO DELLA MODIFICA: revisione**