

NOME COMMERCIALE	PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE 24 MESI		COD.EAN
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ			
Composizione	Latte vaccino di vacca Bianca Modenese, sale, caglio.		
Struttura	Pasta molle	$A_W < 0.92$	pH 5,0 - 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 fino a circa 55 °C, 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 24 mesi.		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. <100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo <10.000 ufc/g		
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina 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	Etichettatura e eventuale confezionamento in tranci sottovuoto S.V.	Variabile	Manuale
SHELF LIFE			
Tranci S.V. Temperatura 4-8 °C Forma intera Temperatura di cantina			Durata: 3 mesi Durata consigliata entro 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, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione e/o la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la data di scadenza espressa 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		
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 una selezione prodotta con latte di animali 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

	g	100
Apporto energetico	Kj	1.614
Apporto energetico	Kcal	388
Grassi	g	28
Di cui grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	1,0
Di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	34
Sale	g	1,5

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Lista allergeni elencati nella direttiva 2000/13/EC	SI'	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
Frutta a guscio , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X
Senape e prodotti a base di senape.		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
Lupini e prodotti a base di lupini.		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X