

<b>CASEIFICIO ROSOLA</b> Via Rosola, 1083 41059 ZOCCA (MO) <b>IT 08 305 CE</b>	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>SP_09</b>
		Rev. N. 02
		Data 04/04/2019

<b>NOME COMMERCIALE</b>	<b>PARMIGIANO REGGIANO 24-36 MESI</b>			<b>COD.EAN</b>
<b>CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ</b>				
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, sale, caglio. Origine del latte: Italia			
Struttura	Pasta dura	$A_W < 0.92$	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, 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	Listeria monocytogenes assente in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo <100 ufc/g; E.coli <100 ufc/g			
Criteri chimici	Ricerca della fosfatasi alcalina positiva			
<b>MODALITÀ DI IMBALLAGGIO</b>				
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 in sacchetti di plastica termoformati	Variabile	Manuale	
<b>SHELF LIFE</b>				
Tranci sottovuoto: Temperatura 4-8 °C		Durata: 6 mesi		
Forma intera: Temperatura fresca di cantina		Durata consigliata 1 anno		
<b>ETICHETTATURA</b>				
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, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il numero di riconoscimento CE e l'indicazione del lotto di produzione.				
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>				
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.			

**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_09</b>
		Rev. N. 02
		Data 04/04/2019

### MODALITÀ DI UTILIZZO INDICAZIONI

Formaggio da tavola da consumare senza particolari indicazioni

### 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	1.799
Apporto energetico	kcal	433
Grassi	g	33
Di cui grassi saturi	g	23
Carboidrati	g	<0,5
Di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	34
Sale	g	1,8

### DICHIARAZIONE ALLERGENI

Lista allergeni elencati in All. II 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**