

BIOLZI-BORLENGHI & C. snc R. Sanzio, 7/9 Pontetaro – (PR) p.iva 00419750344	SCHEDA TECNICA	COD	SR01ST
		Rev. 4 del	16/01/2019
		Pagina	1 di 1

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP FORME INTERE		
CATEGORIA DI PRODOTTO	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.		
INGREDIENTI	Latte ; sale, caglio		
CONFEZIONAMENTO	Non sono previsti confezionamenti; in alcuni casi la forma può essere spedita in cartoni.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: pasta finemente granulosa con classica frattura a scaglie. Colore : bianco o giallo paglierino caratteristico Sapore : fragrante, delicato, saporito ma non piccante, tipico. Crosta : gialla dorata naturale di spessore 6 mm circa.		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA	Min. 32%	
	UMIDITÀ	Min. 25%, Max 35%	
	ADDITIVI	assenti	
	COMPOSIZIONE AMINOACIDICA	specifico del Parmigiano Reggiano	
	ETÀ DEL FORMAGGIO	Min. 12 mesi	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria monocytogenes	assente/25 g	
	Salmonella spp.	assente/25 g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g	
	Escherichia coli	<100 ufc/g	
ALLERGENI In riferimento all' Allegato III bis Dir.2003/89/CE, gli allergeni presenti nel prodotto sono solo quelli indicati	Il prodotto contiene latte inserito nell'elenco ingredienti. Nel processo produttivo non sono possibili contaminazioni da parte di altri allergeni.		
O.G.M	Il prodotto non contiene OGM (considerando anche ingredienti,additivi, coadiuvanti ed altro). All'interno del processo produttivo è da escludere contaminazione crociata.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura consigliata 15-22°C		
SCADENZA/SHELF LIFE	Non sono previste scadenze specifiche; il prodotto mantiene le caratteristiche di salubrità anche con stagionature molto lunghe; si modificano le caratteristiche organolettiche.		
TRASPORTO	Si devono rispettare le modalità di conservazione		
DESTINAZIONE USO	Tutte le categorie di consumatori, compresi lattanti, anziani e soggetti immunodepressi.		
INDICAZIONI CONSUMATORE	Nessuna		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto- dati desunti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano) :	Umidità	g	31,4
	Proteine	g	32,4
	Amminoacidi liberi su proteina totale ¹	%	23,3
	Energia ²	kcal	402
		kJ	1671
	Grassi	g	29,7
	Acidi grassi saturi	g	19,6