



Stabilimento S.Michele Tiorre

**SCHEDA TECNICA
PARMIGIANO REGGIANO MEZZANO**Rev.0 del
PaginaST03PRMP
18/10/2011
1 di 1

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PARMIGIANO REGGIANO MEZZANO	
CATEGORIA DI PRODOTTO	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.	
INGREDIENTI	latte crudo (parzialmente scremato per affioramento naturale) ; caglio ,sale .	
CONSERVANTI	NESSUNO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: pasta finemente granulosa con classica frattura a scaglie;occhiatura minuta appena visibile Colore: bianco o giallo paglierino tenue Sapore: fragrante, delicato, saporito ma non piccante, tipico del Parmigiano Reggiano Crosta: gialla dorata naturale di spessore 6 mm ca. Su tutto lo scalzo è impressa la scritta "Parmigiano Reggiano" con solchi paralleli indelebilmente tracciati sullo scalzo della forma.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori medi per 100 g)	Grasso (g) : 28.4 Proteine (g) :33 Carboidrati (g): assenti NaCl (g): 1.68 Ca (mg): 1160 Aw: 0.91-0.93 pH: 5.25-5.70 Kcal: 392 KJ: 1633	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (reg. CE 2073/2005 e 1441/2007)	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
ALLERGENI(all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
CONFEZIONE	Spicchi varia pezzatura e peso sottovuoto	
DESTINAZIONE USO	Tutte le categorie di consumatori, compresi i lattanti, gli anziani ed i soggetti immunodepressi	
INDICAZIONI AL CONSUMATORE	nessuna	