

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP s.v.

1/32

Descrizione

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte crudo di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggio di prato polifita o di medicaio.

Viene utilizzato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

La maturazione è naturale e si protrae per almeno 12 mesi.

Non è ammesso l'uso di additivi.

ALLERGENI

LATTE

INGREDIENTI:

LATTE, sale, caglio

-Latte bovino:

Si precisa che il formaggio è prodotto con latte crudo il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, viene aggiunto al latte della mungitura al mattino.

-Caglio:

viene impiegato solo caglio naturale di vitello

-Sale:

il formaggio viene salato per immersione in soluzione satura di cloruro di sodio

-pH a 24 ore:

inferiore a 5.20

-pH alla fine della stagionatura:

inferiore a 5.70

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto esterno:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate. crosta di colore paglierino naturale

Dimensioni:

diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm, peso minimo di una forma Kg. 30

Aspetto interno

pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, struttura della pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;

sapore:

fragrante, delicato, saporito ma non piccante;

**COMPOSIZIONE CENTESIMALE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO
REGGIANO (per 100 gr. di prodotto)**

Umidità	g.	31.4
Proteine	g.	32.4
Grassi	g.	29.7
Di cui acidi grassi saturi	g.	19.6
Acidi grassi monoinsaturi	g.	9.3
Acidi grassi polinsaturi	g.	0.8
Sale	g.	1.6
Carboidrati	g.	0
Di cui zuccheri	g.	0
Acido lattico	g.	1.6
Valore energetico	Kcal	402
	Kj	1671
Calcio	mg	1155
Fosforo	mg	691
Sodio	mg	650
Potassio	mg	100
Magnesio	mg	43
Ferro	mg.	0.2
Zinco	mg	4.0
Colesterolo	mg.	83
Vitamina A	ug	430
Vitamina B1	mg.	0.03
Vitamina B2	mg.	0.35
Vitamina B6	mg.	0.060
Vitamina B12	ug	1.7
Vitamina PP/B3	mg.	0.06
Vitamina E	mg.	0.55
Vitamina K	ug.	1.6
Acido Pantotenico (vit. B5)	mg.	0.32
Colina	mg	40
Biotina	ug	23

Nel Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Esterichia Coli	<100.000	valore ideale	10.000
Stafilococchi coagulasi +	<10.000	valore ideale	1.000
Listeria monocytogenes	assente in 25 gr.		
Salmonella	assente in 1 gr.		

LAVORAZIONE:

Il formaggio Parmigiano Reggiano DOP proviene esclusivamente dalla "zona di produzione", individuata tassativamente dal disciplinare di produzione (ex. Reg. 1107/1996) nei territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia; come previsto dal Reg. 510/2006 che regola i prodotti DOP.

Il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto con il latte di vacca proveniente esclusivamente dalla zona di produzione e da animali la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine.

Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.

Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino è consegnato al caseificio entro due ore. Il latte della sera viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. Il latte del mattino, immediatamente dopo la consegna in caseificio, è miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente. Può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.

Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente.

La coagulazione del latte è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame ed è ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello.

Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia, in modo da ottenere una massa compatta.

Successivamente la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura.

Dopo alcuni giorni si procede alla salatura per immersione in una soluzione salina.

STAGIONATURA:

La stagionatura, al pari della produzione, deve essere posta in essere per intero (e quindi sino almeno ai 12 mesi), all'interno della "zona di produzione", individuata tassativamente dal disciplinare di produzione (ex. Reg. 1107/1996) nei territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non

MARCHIATURA

La marchiatura d'origine è eseguita a cura dei singoli caseifici mediante:

- a) l'apposizione di una placca di caseina recante la scritta "Parmigiano-Reggiano" o "CFPR" ed i codici identificativi della forma;
- b) l'impiego di apposite matrici (fasce marchianti) imprimenti sulla superficie dello scalzo di ogni forma la dicitura a puntini "Parmigiano-Reggiano", nonché la matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione.

La marchiatura di selezione è effettuata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano mediante l'apposizione di marchi indelebili, dopo l'effettuazione delle operazioni di controllo da parte dell'Organismo di controllo autorizzato.

IL CONSORZIO TUTELA PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano associa tutti i caseifici produttori. I suoi compiti sono:

- verificare che il Parmigiano-Reggiano venga fatto secondo le rigorose regole stabilite dal Disciplinare di produzione.
- tutelare il Parmigiano-Reggiano dalle sue imitazioni.
- promuovere e diffonderne la conoscenza e il consumo.
- perfezionare e migliorare la qualità del Parmigiano-Reggiano per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari.

Al Consorzio sono altresì ufficialmente affidati gli importanti e delicati incarichi della apposizione dei marchi e contrassegni del formaggio Parmigiano-Reggiano come segni distintivi della conformità al Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), attestata dalla struttura di controllo.

Non solo, la legge affida al Consorzio la vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, e per tale funzione il Consorzio si avvale di propri agenti vigilatori aventi la qualifica di agenti di Pubblica Sicurezza.

PORZIONATURA:

Le forme possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. Il porzionamento può avvenire in diversi formati: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{32}$ di forma, 300 grammi sotto vuoto o filmato. Ogni porzione contiene l'indicazione del contrassegno del formaggio P. Reggiano, la data di scadenza e tutte le informazioni obbligatorie per legge.



Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo

Via dell'Artigianato 30/34 - 36030 VILLAVERLA (VI)

Tel. 0445 350467 - Fax 0444 1491754

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249

R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n.22922

E-mail: info@panozzogiovanni.it

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Imballaggio primario: sacco Tillmanns – idoneo al contatto con alimenti

imballaggio secondario: cartone

n. pezzi per cartone: 16

n. cartoni per strato: 7

strati su pallet: da 1 a 5

peso del cartone: 18 kg. Circa

tara cartone: 510 gr.

Dimensioni cartone: 39x28X24

conservazione: da +4° a +8°C

shelf life: 180 gg.

tracciabilità: lotto impresso sul cartone e sul singolo pezzo

Prefisso 80

Codice produttore 3273295

Codice EAN: 2 205747

Villaverla, 11 aprile 2025