

Nome ragione sociale	Caseificio Bio Reggiani di REGGIANI ROBERTO Via Francesco Baracca, 6/a, 41013 Castelfranco Emilia MO	
Denominazione prodotto	FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO D.O.P.	
	Matricola CFPR 1002	Marchio Identificazione CE IT W942Y CE
Ingredienti composizione media	Latte vaccino biologico (98.4%), sale (1,5 %), caglio di vitello in polvere (0,1 %)	
Allergeni	Latte	
Confezioni	Forme Intere	n.a.
	Porzionato	sottovuoto in sacchi in plastica idonea al contatto alimentare
Termine minimo di conservazione	Forme intere	n.a.
	Porzionato	245 giorni
Peso	Forme intere	pezzatura variabile da 35 kg a 40 kg circa
	Porzionato	variabile da 500 gr a 1000 gr
Modalità di conservazione	Forme Intere	in luogo fresco e asciutto; ottimale 17 – 19 °C
	Forme porzionate	4 - 8 °C
Zona di produzione	Zona di produzione: provincia di Modena	
Istruzioni per l'uso	Per il prodotto confezionato sottovuoto si consiglia di aprire la confezione due ore prima dell'uso. Una volta aperta la confezione il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per una settimana	
Valori Nutrizionali composizione media per 100g	Energia.....	392 Kcal 1633 Kj
	grassi	28 g
	di cui acidi grassi saturi.....	20 g
	carboidrati	0 g
	di cui zuccheri.....	0 g
	proteine.....	33 g
	sale	1,5 g

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DOP - DEFINIZIONE

La D.O.P. Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Modena

MATERIE PRIME

Latte vaccino biologico

Il latte crudo proveniente dalle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento, di allevamenti situati nelle immediate vicinanze dello stabilimento di trasformazione, conferito due volte al giorno entro due ore dal termine della mungitura.

Caglio di vitello

Si utilizza caglio in polvere estratto unicamente da abomas di vitelli. garantito esente da chimosina da ricombinazione genetica. non è ammesso l'uso di sostanze antifermmentative.

Siero Innesto biologico

Si utilizza una coltura di batteri lattici naturali rinnovata quotidianamente dal caseificio caratterizzata da una elevata acidità.

Sale

Si utilizza sale marino raffinato o salgemma ad uso alimentare

CARATTERISTICHE FISICHE PRODOTTO

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- 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 esterno: crosta di colore paglierino naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore crosta	da leggermente paglierino a paglierino
Struttura	minutamente granulosa, spaccatura a scaglia
Aroma e sapore	fragrante, delicato, leggermente saporito ma non piccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE

La composizione chimica del Parmigiano Reggiano è caratterizzata da una piccola variabilità legata alla durata del processo di stagionatura e alla stagionalità di produzione.

Nella seguente tabella viene riportata la composizione centesimale media (g/100g di formaggio)

Umidità	g 30,8	Zinco	mg 4
Proteine totali	g 33,0	Vitamina a	mcg 270
Grasso	g 28,4	Vitamina b1	mcg 34
Valore energetico	Kcal 392	Vitamina b2	mcg 370
Cloruro di sodio	g 1,39	Vitamina b6	mcg 110
Calcio	mg 1160	Vitamina b12	mcg 4,2
Fosforo	mg 680	Vitamina pp	mcg 55
Sodio	mg 650	Acido pantotenico	mcg 320
Potassio	mg 100	Colina	mg 40
Magnesio	mg 43	Biotina	mcg 23

Il Parmigiano Reggiano non contiene né lattosio né galattosio. Nelle ore immediatamente successive alla caseificazione avviene un rapido sviluppo di lattobacilli, che fermentano tutto il lattosio presente nella cagliata in circa 6-8 ore. Anche il galattosio, che si forma dal lattosio, viene metabolizzato rapidamente nel giro di 24-48 ore scompare completamente.