

PIEVE ROFFENO Società Agricola Cooperativa EMESSO DA: RGH	SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO			
	01.12.14	R.0	ED. 02	Pag. 1/1

Nome ragione sociale	CASEIFICIO PIEVE DI ROFFENO Società Agricola Cooperativa Via S. Lucia, 19 - 40040 - Rocca di Roffeno - Castel D'aiano (BO) C.F. 00326090370 P.I. 00503661209	
Denominazione prodotto	PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. Matricola CFPR 3627 Marchio Identificazione CE IT 08 346 CE	
Ingredienti composizione media	Latte vaccino (98.4%), sale (1,5 %), caglio di vitello in polvere (0,1 %)	
Allergeni	Latte	
Confezioni	Forme Intere	n.p.
	Porzioni	sottovuoto in sacchi in plastica idonea al contatto alimentare
Termine minimo di conservazione	Forme Intere	n.a. al formaggio stagionato
	Porzioni Sottovuoto	180 giorni dal confezionamento
Peso netto	Forme intere	pezzatura variabile da 35 kg a 40 kg circa
	Porzioni	pezzature variabili a seconda delle richieste
Modalità di conservazione	Forme Intere	Conservare in luogo fresco
	Porzioni Sottovuoto	Conservare in frigo a temperature tra +4 e + 8 °C
Zona di produzione	Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia	
Istruzioni per l'uso	Si consiglia di aprire le confezioni sottovuoto due ore prima dell'uso.	
Valori Nutrizionali composizione media per 100g	Valore energetico Kcal 392 (1633 kj) di cui: grassi 28,4 g di cui saturi 19 g proteine 33 g carboidrati 0 g sale 1,6 g fibre 0 g Calcio 1.160 mg (145 % RDA) Fosforo 680 mg (97 % RDA) RDA = razione giornaliera raccomandata	

PIEVE ROFFENO Società Agricola Cooperativa EMESSO DA: RGH		SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO			
	01.12.14	R.0	ED. 02	Pag. 1/1	

PARMIGIANO REGGIANO 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

Territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia

MATERIE PRIME

Latte

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 abomasi di vitelli, garantito esente da chimosina da ricombinazione genetica, non è ammesso l'uso di sostanze antifermentative.

Siero Innesto

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.