CASEIFICIO Monte Cimone CASELLO
Caseificio Sociale Casello Soc. Agr. Coop.
Via Provinciale 101/A, Loc. Casello
ACQUARIA di Montecreto - 41025 (MO)
coop.cas.casello@gmail.com
www.caseificiocasello.it

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Stagionatura 24 mesi

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P.
Descrizione	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 è sottoposto a trattamenti termici e non sono presenti additivi. La maturazione si protrae per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. Il prodotto finito ha forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate. E' un prodotto a Denominazione d'Origine protetta (D.O.P.), secondo il Reg. CE 510/06.

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio
Coloranti e conservanti	Assenti
Aspetto	- Crosta esterna : 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: Finemente granulosa, frattura a scaglie; - Spessore della crosta: circa 6 mm
Shelf Life	8 Mesi
Allergeni	Latte
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero da +0°C a +4°C
Temperatura di trasporto	Da +2°C a +6°C
Identificazione del lotto	Mese e anno (relativi della produzione della forma) + giorno progressivo + anno (relativi al giorno del confezionamento)

PACKAGING

Unità di vendita	Spicchi confezionati Sottovuoto
Tipo	Contenitore primario
Descrizione	Busta per alimenti sottovuoto termoretraibile
Peso	5 Kg 1,2-1,3 Kg 900g - 1000g 500g 250g-300g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Bacillus cereus presunto	<10 ufc/g
Bacillus spp	<10 ufc/g
Coliformi termotrofi	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g
Ifomiceti	<10 ufc/g
Lieviti	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Pseudomonas spp	<10 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Stafilococchi coag. pos, (S.aureus e altre specie)	<10 ufc/g
Pseudomonas fluorescens	<10 ufc/g

CODICE FATTURAZIONE

Da Kg 0,300	PR.XC300.24
Da Kg 0,500	PR.XC500.24
Da Kg 1,000	PRXCOK.24

CODICE EAN A PESO

Da Kg 0,300	2530651000000
Da Kg 0,500	2409742000000
Da Kg 1,000	2751734000000

CASEIFICIO Monte Cimone CASELLO
Caseificio Sociale Casello Soc. Agr. Coop.
Via Provinciale 101/A, Loc. Casello
ACQUARIA di Montecreto - 41025 (MO)
coop.cas.casello@gmail.com
www.caseificiocasello.it

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Stagionatura 24 mesi

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

100 grammi di Parmigiano-Reggiano stagionato contengono:

Acqua	30,8 g
Proteine totali	33,0 g
Grasso	28,4 g
Carboidrati	<1,0 g
Valore energetico	392 Kcal
Cloruro di sodio	1,39 g
Calcio	1160 mg
Fosforo	680 mg
Sodio	650 mg
Potassio	100 mg
Magnesio	43 mg
Zinco	4 mg
Vitamina A	270 mcg
Vitamina B1	34 mcg
Vitamina B2	370 mcg
Vitamina B3	110 mcg
Vitamina B12	4,2 mcg
Vitamina PP	55 mcg
Acido pantotenico	320 mcg
Colina	40 mg
Biotina	23 mcg

MODALITA' DI CONSUMO

Può essere consumata come tale, oppure con aggiunte quali zucchero, marmellata, frutta e spezie. Inoltre, può essere utilizzata come ingrediente per farcire le paste (Es. ravioli) o per la preparazione di dolci o torte gelato

RACCOMANDAZIONI COMMERCIALI

Al fine di garantire l'integrità del prodotto è necessario conservarlo a temperatura di refrigerazione (0-4°C), senza l'interruzione della catena di freddo

REVISIONE

0 del 30/11/2016

CONSUMATORE FINALE

Tutta la popolazione, compresi bambini e anziani.