



SCHEDA TECNICA PARMIGIANO REGGIANO

Assenza di zuccheri

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

Igiene e sicurezza

Il formaggio Parmigiano-Reggiano, così come esso viene attualmente prodotto, stagionato e conservato, presenta caratteristiche igienico-sanitarie eccellenti, che lo rendono un alimento sicuro per il consumatore. Le modalità di produzione e i tempi di stagionatura sono tali da inibire, in ogni caso, l'eventuale sviluppo di specie microbiche che potrebbero costituire un potenziale pericolo per la salute del consumatore.

Gli aspetti più salienti sui quali si basa la trasformazione a Parmigiano-Reggiano sono:

- l'uso di fermenti (ottenuti da colture naturali in siero e proveniente esclusivamente dall'ambiente di produzione) costituiti da ceppi di lattobacilli termofili a forte attività acidificante e resistenti alle temperature di cottura della cagliata;
- l'intensa disidratazione del coagulo ed elevata temperatura finale di cottura (55-56°C), con permanenza della cagliata ad alta temperatura (superiore ai 50°C) per 8-10 ore;
- il rapido sviluppo dei batteri lattici, che determina una intensa acidificazione della pasta nelle prime 6-8 ore (il pH raggiunge valori intorno a 4,9-5,0 e si mantiene a questi livelli per 48-72 ore);
- la salatura per immersione in salamoia satura, a temperatura di 16-18°C, per 20-25 giorni (nel formaggio maturo il contenuto in sale riferito all'acqua è pari a circa 4.2%);
- la lunga stagionatura, che deve durare per almeno i 12 mesi e che normalmente si protrae fino a 2 anni. (il formaggio pronto al consumo ha un'umidità pari a circa il 30%, un pH pari a 5,4-5,5 e una attività dell'acqua pari a 0,91 circa);
- la consistenza e lo spessore della crosta, che costituiscono una naturale protezione del formaggio contro gli agenti esterni.

L'insieme di queste condizioni, necessarie alla riuscita qualitativa del prodotto, garantiscono la riconosciuta sicurezza del prodotto sotto il profilo igienico-sanitario.

Le ricerche, condotte allo scopo di verificare la presenza di microrganismi potenzialmente pericolosi per la salute umana, confermano che Salmonelle spp., Listeria spp., L. monocytogenes, Campylobacter spp, Yersinia enterocolitica, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori, Bacillus spp., Bacillus cereus, Coliformi fecali ed Escherichia coli sono assenti nel Parmigiano-Reggiano.

Il caglio

Lo standard di produzione Parmigiano-Reggiano (registrato ai sensi del regolamento CE 2081/92) prescrive, per la coagulazione del latte, l'utilizzo esclusivo del caglio di vitello.

Il rispetto di questa norma è confermato dai controlli sistematici eseguiti presso i caseifici, in base ai quali si può escludere che si faccia uso:

- di coagulanti di origine di origine non bovina;
- chimasi ottenute da batteri modificati geneticamente.

Assenza di Additivi

Nella produzione di Parmigiano-Reggiano non è ammesso l'uso di alcun additivo. I controlli effettuati dal Consorzio presso i caseifici portano a concludere che la norma suddetta sia rispettata rigorosamente.

Conservazione

Il formaggio Parmigiano-Reggiano, acquistato in porzioni ottenute direttamente dal taglio delle forme intere (effettuato preferibilmente con gli appositi coltelli a mandorla, che consentono l'apprezzamento anche di requisiti del formaggio quali il colore e la tipica struttura granulosa), deve essere mantenuto avvolto in un film plastico e riposto nella zona bassa del frigorifero domestico.

Occorre tenere ben pulita la superficie della crosta al fine di evitare ammuffimenti.

GUSTOEMILIA srl

Via Dell'Artigianato, 1 - 42010 Cavola RE - Italia

Tel. +39 0522 806141

P. Iva - Cod. Fiscale 02355090354

www.gustoemilia.it - info@gustoemilia.it



Le caratteristiche alimentari

Valori Nutrizionali **INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO.**

N.B. NON CONTIENE CONSERVANTI

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100 g DI FORMAGGIO	
ACQUA	g 30,8
PROTEINE TOTALI	g 33,0
GRASSO	g 28,4
VALORE ENERGETICO	Kcal 392
CLORURO DI SODIO	g 1,39
CALCIO	mg 1160
FOSFORO	mg 680
SODIO	mg 640
POTASSIO	mg 100
MAGNESIO	mg 43
ZINCO	mg 4
VITAMINA A	mcg 270
VITAMINA B1	mcg 34
VITAMINA B2	mcg 370
VITAMINA B6	mcg 110
VITAMINA B12	mcg 4,2
VITAMINA PP	mcg 55
ACIDO PANTOTENICO	mcg 320
COLINA	mg 40
BIOTINA	mcg 23

GUSTOEMILIA srl

Via Dell'Artigianato, 1 - 42010 Cavola RE - Italia

Tel. +39 0522 806141

P. Iva - Cod. Fiscale 02355090354

www.gustoemilia.it - info@gustoemilia.it

4

