



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



**PARMIGIANO
REGGIANO
"MULINO"**
QUARTI DI FORMA SOTTOVUOTO
Peso Variabile - ITALIA



**PARMIGIANO
REGGIANO
"MULINO"**
QUARTERS UNDER VACUUM
Random Weight - ITALY

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino. Formaggio DOP, con stagionatura di almeno 12 mesi. Il prodotto è naturalmente privo di lattosio, a causa del naturale tipico processo di lavorazione.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Le forme sono prodotte utilizzando latte crudo di vacca proveniente da animali alimentati prevalentemente con foraggi coltivati nell'area di origine. Viene impiegato latte delle mungiture della sera e del mattino e parzialmente scremato per affioramento. Il latte non può essere trattato termicamente e non è ammesso l'uso di additivi né di conservanti. Dopo la fase di coagulazione e di cottura in caldaia, la cagliata è trasferita in appositi stampi per ottenere le tipiche forme; esse vengono successivamente salate e sottoposte a lenta stagionatura in condizioni controllate, per un periodo di tempo che si protrae per un minimo di 12 mesi. Le forme stagionate vengono quindi tagliate in spicchi di varie pezzature e confezionate sottovuoto immediatamente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coag.+	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

BOLLO SANITARIO SITO DI PRODUZIONE

Bollo sanitario del sito di confezionamento.

PRODUCT DESCRIPTION

Semi-fat hard cheese, cooked and slowly matured, made from raw cow's milk. PDO certified cheese, aged for a minimum of 12 months, naturally lactose free due to the traditional production process.

INGREDIENTS

Cow's milk, salt, rennet.

PRODUCTION STANDARDS

The cheese is produced exclusively from raw cow's milk, sourced from cows fed mainly on forage grown in the area of origin. Milk from the evening milking is left to rest and naturally skimmed by surface creaming, then combined with whole milk from the following morning milking. The milk cannot be heat-treated, and the use of additives, preservatives, or anti-fermentation agents is strictly prohibited. After coagulation and vat cooking, the curd is molded and salted, then matured slowly for a minimum of 12 months under controlled conditions. The matured wheels are subsequently cut into wedges of various weights and vacuum-packed immediately.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

E. coli	< 100 CFU/g
Stafilococchi coag.+	< 100 CFU/g
Salmonella	Absence in 25 g
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g

PRODUCTION SITE HEALTH NUMBER

Packing site health number.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	30 +/-5 %
Materia grassa SS	32 % min
Sale	1,6 +/- 0.4 %

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Valore energetico	1672 kJ/ 402 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

dati forniti dal Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore della pasta da bianco panna a giallo paglierino, con presenza di piccoli cristalli più bianchi. Struttura della pasta finemente granulosa, asciutta e friabile ma cremosa al palato; frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile. Sapore ed aroma caratteristici, fragranti e delicati, tipici del latte cotto e del burro fuso, senza aromi estranei.

CONFEZIONI

Quarti di forma, a peso variabile.
Le porzioni (spicchi) sono confezionate sottovuoto in sacco plastico "Cry" coestruso multistrato.

SHELF-LIFE

180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO

Temperatura da + 4°C a + 8°C.

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003, ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI

Il prodotto appartiene alle categorie:
Latte e prodotti a base di latte.

CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS

Moisture	30 +/-5 %
Fat on dry matter	32 % min
Salt	1,6 +/- 0.4 %

NUTRITIONAL VALUES

Average values per 100 g

Energy	1672 kJ/ 402 kcal
Fat	30 g
of which saturates	20 g
Carbohydrates	0 g
of which sugars	0 g
Proteins	32 g
Salt	1,6 g

data provided by the Parmigiano Reggiano Consortium

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Cheese paste color ranges from creamy white to straw yellow, with small white crystalline specks. The texture is finely granular, dry and crumbly, yet creamy on the palate; it breaks into flakes with a radial fracture; very sparse eye formation. Characteristic flavor and aroma: fragrant and delicate, reminiscent of cooked milk and melted butter, without any off flavours.

PACKAGING

Random weight wheel quarters portions.
Wedges are vacuum-packed in multilayer co-extruded plastic bag "Cry type" film.

SHELF-LIFE

180 days from packing date at the proper storage temperature.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Temperature from + 4°C to + 8°C.

GMO

The product is not made with and does not contain genetically modified organisms (GMOs), in accordance with EU Regulation 1829/2003, and complies with EU traceability and labelling requirements for GMO foodstuffs (Regulation 1830/2003).

ALLERGY ADVICE

The product contains the following allergens:
Milk and milk derivatives.