



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



PARMIGIANO REGGIANO "MULINO" FORMA INTERA ITALIA



PARMIGIANO REGGIANO "MULINO" WHOLE WHEEL 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 vengono prodotte utilizzando latte crudo di vacca nata ed allevata nel territorio, ed alimentata prevalentemente con foraggi verdi 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.

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 born and raised in the area and fed mainly on green forage, grown in the origin area.

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.

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 da bianco panna a giallo paglierino, con presenza di piccoli cristalli più bianchi.
Aspetto tipico del prodotto in scaglie.
Struttura asciutta ma cremosa al palato.
Sapore ed aroma caratteristici, fragranti e delicati, tipici del latte cotto e del burro fuso, senza aromi estranei.

CONFEZIONI

Forma intera di peso medio variabile da 38 a 42 kg circa.

SHELF-LIFE

Prodotto stagionato non soggetto a scadenza.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO

Temperatura minore di 25 °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

Colour from creamy white to straw yellow, with some whiter pieces of crystals.
Typical aspect of scaled cheese.
Dry texture with a creamy mouthfeel.
Characteristic aroma and taste: flavoursome and delicate, typically of cooked milk and melted butter, without off flavors.

PACKAGING

Whole wheel with an average weight from 38 to 42 kg approx.

SHELF-LIFE

Seasoned product without expiry date.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Temperature less than 25 °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.