



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



PARMIGIANO REGGIANO "MULINO"

GRATTUGIATO VASCHETTA
da 80 g a 100 g
Peso Fisso - ITALIA



PARMIGIANO REGGIANO "MULINO"

GRATED IN ROUND POT
from 80 g to 100 g
Fixed 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 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. Le forme di Parmigiano Reggiano, una volta giunte al corretto grado di maturazione, vengono grattugiate ed immediatamente confezionate in atmosfera protettiva.

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.

Parmigiano Reggiano wheels, once reached the correct seasoning degree, are grated and immediately packed in protective atmosphere.

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

Vaschette rotonde da 80 a 100 grammi a peso fisso, di materiale plastico, costituite da film barriera multistrato. Le vaschette hanno un coperchio in monomateriale plastico riciclabile. Tutti i formati sono confezionati in atmosfera protettiva.

SHELF-LIFE

90 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

Fixed weight from 80 to 100 grams plastic round pots, made of multilayer barrier films. Pots have a lid made of plastic recyclable monomaterial. All the formats are packed in protective atmosphere.

SHELF-LIFE

90 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.