

CASEIFICIO ORATORIO SAN GIORGIO	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	REV. 0	05.10.2025
------------------------------------	-----------------------------	--------	------------

Nome ragione sociale	ORATORIO SAN GIORGIO Soc. Coop. Agr. Via S.S. per Correggio 18/C – 41012 Carpi (MO) P.IVA e CF 00323300368
N. matricola del caseificio	2608
DENOMINAZIONE DI PRODOTTO	PARMIGIANO REGGIANO DOP
CARATTERISTICHE GENERALI	Formaggio a pasta dura a lunga stagionatura. La stagionatura è indicata sulla confezione di vendita.
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio
CLAIM	- <i>Senza additivi e conservanti.</i> - <i>Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 0,01g/100g.</i> - <i>Fonte di calcio e fosforo</i> - <i>Ad alto contenuto di proteine</i>
VALORI NUTRIZIONALI SU 100 g di prodotto (fonte CFPR)	▪ Valore Energetico: 402 kcal / 1671 kJ ▪ Grassi: 29,7 g di cui acidi grassi saturi: 19,6 g ▪ Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g ▪ Proteine: 32,4 g ▪ Sale: 1,6 g ▪ Lattosio: < 1 mg ▪ Calcio: 1155 mg - Fosforo: 691 mg
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il colore della pasta del Parmigiano Reggiano: dal leggermente paglierino al paglierino intenso, uniforme o non uniforme. La stagionatura del formaggio rende più intenso il colore. Importante sono le valutazioni sulla temperatura, l'umidità, la rugosità, l'elasticità e l'untuosità della pasta, anche l'occhiatura (piccoli fori nella pasta, ammessi nel Parmigiano Reggiano se inferiori a 2 mm di diametro) e i cristalli di tirosina, cioè i puntini bianchi sulla superficie della pasta rappresentano un indice di maturazione del formaggio. Esame tattile: - granulosità, che aumenta con la stagionatura; - friabilità, cioè l'attitudine del Parmigiano Reggiano nel generare scaglie durante la porzionatura; - solubilità, cioè la sensazione del formaggio che si scioglie in bocca. Tutte queste caratteristiche strutturali aumentano con la stagionatura del Parmigiano Reggiano.

CASEIFICIO ORATORIO SAN GIORGIO	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	REV. 0	05.10.2025
------------------------------------	-----------------------------	--------	------------

	Nella valutazione tattile in bocca, può capitare di sentire sotto i denti i cristalli di tirosina che testimoniano l'avanzata stagionatura del formaggio. All'olfatto le note che maggiormente si percepiscono nel Parmigiano Reggiano sono quelle lattiche, che si evolvono durante la stagionatura, da quelle di latte fresco, a note di burro fuso e crosta. Essenzialmente i gusti che possono caratterizzare il Parmigiano Reggiano sono: - il dolce, più accentuato nei prodotti giovani; - il salato, che aumenta con la stagionatura; - l'amaro: nota quasi sempre debole, spesso legata ad una sensazione di erbaceo. In un formaggio molto stagionato può risultare una nota piccante, che non deve diventare eccessiva.
CARATTERISTICHE CHIMICHE	pH a 12 mesi 5,2 – 5,5 0,86 < aw < 0,92
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	▪ Escherichia coli <100ufc/g ▪ Stafilococchi coagulasi positivi <100ufc/g ▪ Listeria monocytogenes – Assente in 25g ▪ Clostridium perfringens <100 ufc/g ▪ Salmonella spp. – Assente in 25g ▪ Muffe < 500 ufc/g ▪ Lieviti < 500 ufc/g
MODALITÀ DI UTILIZZO	Tal quale (in scaglie o grattugiato) o in preparazioni gastronomiche. Non si rilevano potenziali usi impropri che possano risultare in un danno alla salute del consumatore.
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto si presenta in porzioni di vario peso, confezionato sottovuoto in buste plastiche, idonee al contatto alimentare. L'azienda è in possesso di tutte le dichiarazioni di idoneità alimentare dei materiali destinati all'imballo primario del prodotto.
LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto di produzione è riportato sull'etichetta della confezione.
SHELF LIFE	La vita commerciale, del formaggio confezionato sottovuoto, è di 6 mesi.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il Parmigiano Reggiano preconfezionato sottovuoto può essere conservato in frigorifero ad una temperatura fra i 4 e gli 8 °C. È importante assicurarsi che la confezione sia sigillata e integra e che non contenga aria. La catena del freddo deve essere mantenuta in modo tale non produrre effetti sulle caratteristiche organolettiche del formaggio. Si consiglia di non congelare il formaggio.