

 NONNO CONTADINO	SCHEDA TECNICA	Rev. 01 Del 28.07.2026
--	-----------------------	---------------------------

DENOMINAZIONE DI VENDITA: *Parmigiano reggiano 50 mesi*

SITO PRODUTTIVO: *Società Agricola Nonno Contadino, Via della Resistenza, San Bartolomeo 2/A, 42123, Reggio Emilia*

DESCRIZIONE: formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente decremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa. La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno dodici mesi anche se la resistenza alla maturazione è superiore. Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate.

50 Mesi: rara ed eccellente espressione di ultra-stagionatura. Il profilo organolettico è straordinariamente complesso, con intense note tostata-speziate (noce moscata, chiodi di garofano, cacao amaro, cuoio e brodo concentrato). La pasta, dal colore ambrato, è estremamente asciutta, friabile e friabilissima al taglio, contraddistinta da un'altissima densità di cristalli di tirosina e da un'immediata solubilità al palato.

USO CONSIGLIATO: prodotto d'eccellenza da degustazione e meditazione, da assaporare in purezza, a scaglie, o in abbinamento a grandi vini strutturati, distillati e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena/Reggio Emilia DOP. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti; se ne consiglia in ogni caso la "raschiatura" prima del consumo. Una volta sezionato, conservare a temperatura di +4°C/+8°C.

INGREDIENTI: *Latte*, sale e caglio

ORIGINE MATERIA PRIMA (Latte): Italia

	CoQu srl • Consulenza HACCP & Marketing aziendale Via Malpeli, 2 43036 Fidenza (PR) Tel: 3385243821 E.mail: info@coqufood.it · Web site: http://www.coqufood.it	Pag. 1 di 4
---	--	-------------

 NONNO CONTADINO	SCHEDA TECNICA	Rev. 01 Del 28.07.2026
--	-----------------------	---------------------------

BOLLO UE: IT N264J

FORMATO: 500 g o forma intera

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:

Informazioni nutrizionali	Per 100 g
Valore energetico	402 kcal – 1671 kJ
Grassi	32,5 g
Di cui saturi	22 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	35 g
Sale	1,8 g

TRASPORTO E CONSERVAZIONE: non necessita di condizioni di trasporto particolari. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo il porzionamento conservare in frigorifero da 0° a +4°C.

SHELF LIFE: le forme intere di formaggio destinate alla stagionatura non è prevista l'obbligatorietà del Termine Minimo di Conservazione (TMC). Se mantenuta nelle condizioni ottimali di stoccaggio (temperatura di circa +16°C e umidità relativa dell'80-90%), la forma intera conserva e affina inalterate le proprie caratteristiche organolettiche fino ed oltre i 24 mesi di stagionatura decorrenti dal mese di produzione.

Per il prodotto sezionato e confezionato in tranci/spicchi, la shelf life garantita è di **180 giorni (6 mesi)** dalla data di porzionamento e confezionamento, a condizione che la confezione sottovuoto rimanga integra. Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra +2°C e +6°C. Una volta aperta la confezione, avvolgere il pezzo in un panno di cotone o riporlo in un contenitore per alimenti e consumare preferibilmente entro 30-45 giorni.

IMBALLAGGIO E SMALTIMENTO: plastica

TABELLA ALLERGENI

	CoQu srl • Consulenza HACCP & Marketing aziendale Via Malpeli, 2 · 43036 Fidenza (PR) Tel: 3385243821 E.mail: info@coqufoodi.it · Web site: http://www.coqufood.it	Pag. 2 di 4
---	--	-------------

 NONNO CONTADINO	SCHEDA TECNICA	Rev. 01 Del 28.07.2026
--	-----------------------	---------------------------

ALLERGENE	PRESENZA	RISCHIO CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI:

PARAMETRO	OBIETTIVO	U.M. UNITA'
Microrganismi a 30°C	< 10 ³	UFC/g
Enterobacteriaceae presuntive	< 10	UFC/g
Escherichia coli beta glucuronidasi positivi	< 10	UFC/g
Lieviti a 25°C	< 10 ³	UFC/g
Muffe a 25°C	< 10 ²	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	in 25 g
Salmonella spp	Assente	in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Assente	in 25 g
pH	5,2	log
Aw	< 0,78	

PARAMETRI SENSORIALI:

Parametri	Sensazioni
Aspetto	giallo ambrato con tonalità dorate intense
Consistenza	pasta calcarizzata, estremamente granulosa, friabile e asciutta, ricchissima di cristalli di amminoacidi (tirosina) visibili e percepibili.
Odore	profumo di straordinaria ampiezza: note di frutta tosta, cacao amaro, spezie calde, brodo denso e legno antico.
Sapore	pieno, rigoroso, profondo, di grande persistenza e sapidità equilibrata; assenza di note amare sgradevoli.

	CoQu srl • Consulenza HACCP & Marketing aziendale Via Malpeli, 2-43036 Fidenza (PR) Tel: 3385243821 E.mail: info@coqufood.it · Web site: http://www.coqufood.it	Pag. 3 di 4
---	--	-------------

 NONNO CONTADINO	SCHEDA TECNICA	Rev. 01 Del 28.07.2026
--	-----------------------	---------------------------

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA': prodotto conforme alle normative vigenti e realizzato in stabilimento autorizzato dall'ASL di Reggio Emilia.

MATERIE PRIME: gli ingredienti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati (Direttiva 1830/2003 EC).

CONSUMATORI A RISCHIO: il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ed esclusione di coloro che presentano intolleranze agli ingredienti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

Reg. CE 178/2002 principi di legislazione alimentare;

Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Reg. CE 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Reg. CE 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Reg. CE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Reg. CE 625/2017 sui controlli ufficiali;

Reg. CE 775/2018 recante modalità di applicazione dell'art. 26 del reg. 1169/2011 sull'indicazione del paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Disciplinare di produzione del formaggio parmigiano reggiano

	CoQu srl • Consulenza HACCP & Marketing aziendale Via Malpeli, 2 43036 Fidenza (PR) Tel: 3385243821 E.mail: info@coqufood.it · Web site: http://www.coqufood.it	Pag. 4 di 4
---	--	-------------