

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

GRANA PADANO

| | |
|---------------------------|--|
| Denominazione commerciale | Grana Padano |
| Denominazione legale | Formaggio semigrasso a pasta dura |
| Stagionatura | 10 mesi |
| Produttore | LATTERIA SORESINA Società Cooperativa Agricola Via dei Mille, 13/17 – 26015 Soresina (CR) |
| Confezionatore | IT 9-2559/L CE |
| Distributore | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento |
| Ingredienti | Latte, sale, caglio di vitello |
| Conservante | Lisozima proteina dell'uovo |
| Allergeni | Latte e prodotti a base di latte Uova e prodotti a base di uova |
| OGM | Assenti |
| Modalità di conservazione | Conservare a +4°C |
| Shelf life | 150 giorni dalla data di confezionamento |
| Peso netto | 5kg |
| Origine del latte | Italia |

-Caratteristiche generali-

| | |
|-----------------|---------|
| Codice articolo | IDA0077 |
|-----------------|---------|

-Caratteristiche organolettiche-

| |
|---|
| Colore della pasta bianco o paglierino; consistenza dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie; crosta a tinta scura o gialla dorata naturale; sapore fragrante e delicato |
|---|

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Valore Energetico | kJ | 1654 |
| | kcal | 398 |
| Grassi | g | 29 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 18 |
| Carboidrati | g | 0 |
| di cui zuccheri | g | 0 |
| Proteine | g | 33 |
| Sale | g | 1,5 |

-Caratteristiche microbiologiche-

| Parametro | Valore di riferimento |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Escherichia coli | Assente in 1g |
| Staphylococcus coagulasi positivo | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g |
| Salmonella spp. | Assente in 25g |

-Caratteristiche chimico-fisiche-

| Parametro | Valore di riferimento |
|--------------|-----------------------|
| Acqua | <36% |
| Grasso/secco | >32% |
| NaCl | 1-2% |
| Aw | 0,91-0,93 |
| pH | 5,4-5,6 |

-Informazioni logistiche-

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Imballo primario | Busta sottovuoto termoretraibile |
|------------------|----------------------------------|

-Autorizzazione-

| |
|---|
| Autorizzazione del Consorzio GRANA PADANO n. BN 89/2041 |
|---|

