

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 23/08/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

GRANA PADANO DOP

Denominazione commerciale	Grana Padano DOP
Denominazione legale	Formaggio a pasta dura
Fornitore	TRENTIN S.p.A. Via Genova 19, 37053 – Cerea (VR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte. Uova e suoi derivati.
Stagionatura	10mesi
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C / +6°C
Temperatura di trasporto	+4°C / +6°C
Shelf life alla consegna	90gg
Peso	200g

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0489
Codice EAN	
Bollo CE	IT 05 195 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico		
	kJ	1671
	kcal	402
Grassi	g	30
di cui acidi grassi saturi	g	20
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	32
Sale	g	1,6

-Caratteristiche organolettiche-

Odore / Sapore	Leggermente salato
Colore	Bianco / giallo paglierino
Consistenza	Formaggio a pasta dura

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	25 – 35%
Grasso su sostanza secca	>32%
pH	5.4
Sostanza secca	0.92

-Caratteristiche microbiologiche-

Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococchi coagulasi positivi	< 10.000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

-Informazioni logistiche-

Peso pezzo	200g
Peso netto cartone	2,4kg ca
Pezzi/cartone	12
Cartoni/strato	30
Cartoni/bancale	210
Peso lordo cartone	2,6kg ca
Dimensioni pezzo (lu x la x al)	165mm x 85mm x 22mm
Dimensioni cartone (lu x la x al)	155mm x 200mm x 125mm
Altezza totale bancale (legno compreso)	1300mm
Peso lordo bancale	550,2kg ca

