



Codice:

753

Descrizione:

GRANA PADANO DOP "1 KG" S/V -18 MESI-

DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA

GRANA PADANO PORZIONATO 18 MESI SV - KG.1
Il Grana Padano DOP è prodotto in Italia nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione. Il latte utilizzato per produrre Grana Padano DOP è prodotto in allevamenti situati nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione ed autorizzati dal Consorzio di Tutela del Grana Padano.

Latte: Italia

Sale: UE

Caglio: UE

Lisozima (proteina dell'uovo): UE

INGREDIENTI

Latte 98,471%, sale 1,5%, caglio 0,004%,
conservante: lisozima da uovo 0,025%.

ALLERGENI

Contiene latte e uovo

Naturalmente privo di lattosio e di glutine

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: $\geq 25\%$ $\leq 35\%$

Grassi: $29\text{ g} \pm 20\%$

Grassi S/S: $\geq 32\%$

Proteine: $33\text{ g} \pm 20\%$

Calcio: 1165 mg (+45% -35%)

Fosforo: 692 mg (+45% -35%)

Sodio cloruro: $1,5\text{ g} \pm 20\%$

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli: $\leq 10\text{ ufc/g}$

Salmonella spp.: assente ufc/25 g.

Listeria monocytogenes: assente ufc/25 g.

Stafilococchi aurei: $\leq 100\text{ ufc/g}$

Muffe: $\leq 100\text{ ufc/g}$

Lieviti: $\leq 10000\text{ ufc/g}$

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: la porzione di formaggio deve presentare un aspetto caratteristico a spicchio, uniforme; il pezzo deve presentare una forma ben definita e netta, le facce devono

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

risultare a superficie sufficientemente netta.
Non devono essere evidenti alveolature estese, ma solo micro alveoli. La pasta deve risultare compatta, priva di fessurazioni indicanti un difetto piuttosto grave quale gonfiore tardivo. L'aspetto deve risultare uniforme sia esternamente come pure internamente essendo il pezzo proveniente da una unica forma. Devono essere assenti residui o parti estranee.
Nelle porzioni che comprendono anche una parte di crosta, questa deve presentare uno spessore tra i 4 e 8 mm., deve risultare perfettamente pulita, deve risultare visibile e facilmente riconoscibile almeno parte del marchio di tutela.
Colore: pasta di colore giallo paglierino, non particolarmente intenso. Deve essere omogeneo su tutta la porzione.
Crosta di colore giallo dorata naturale.
Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione.
Sapore: gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente.
Gusto delicato da cui affiora il sapore di latte e panna.
Devono risultare assenti sapori anomali o estranei.
Odore: gradevole, delicato, tipico di un prodotto fresco, ben conservato. Sono assenti odori anomali ed estranei quali crosta, muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 1654 kJ 398 kcal

Grassi: 29 g

di cui acidi grassi saturi: 18g

Carboidrati: 0g

di cui zuccheri: 0g

Fibre: 0 g

Proteine: 33 g

Sale: 1,5 g

Assenti

minimo 18 mesi

Max. +8°C

Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata.

180 giorni

Busta sottovuoto

Peso medio 0,90 kg

0,009 kg

0,105 kg

320 kg

339,680 kg

n.2

n.80

n.24

OGM

STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA

TMC (DURABILITÀ)

IMBALLO PRIMARIO

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

PESO IMBALLO PRIMARIO

PESO IMBALLO SECONDARIO

PESO NETTO PALLET

PESO LORDO PALLET

CONTENUTO PER CARTONE

CARTONI PER PALLET

CARTONI PER STRATO

DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 24,1cm Lunghezza: 18,6cm Altezza: 14,3cm
MISURE PALLET	Larghezza: 120cm Lunghezza: 80cm Altezza: 129,4cm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 08 29 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	2205736
CODICE A BARRE CARTONE	98010883000719
NOMENCLATURA COMBINATA	04069061
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Colla S.P.A. - Via S.Anna, 10 29010 Cadeo (PC)
DATA REVISIONE FORNITORE	n.0 gennaio 2023
DATA CONFERMA SCHEDA	07/08/2024