

**GRANA PADANO DOP GRATTUGGIATO
FRESCO**

Ultimo agg./ Last update

25/09/2019

55

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901215
Descrizione	prodotto ottenuto esclusivamente da forme di Grana Padano DOP grattugiate. Il grana padano è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotta con coagulo ad acidità di fermentazione da latte di vacca				
Ingredienti	LATTE, sale, caglio. Conservante: lisozima da UOVO				
Formato	Busta	Peso (kg)	1,0	Dimensioni (cm)	//
Crosta	Assente				
Aspetto interno	colore da bianco a giallo paglierino,				
Struttura	granuli uniformi, non polverulenti				
Sapore e aroma	fragrante, delicato				
Stagionatura	Minimo 9 mesi	Temperatura di conservazione		max 8°C	
Allergeni	LATTE, UOVA e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1654 - 398

GRASSI (g)	29,0	PROTEINE (g)	33,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	max 35
Residuo secco %	min 65
Grasso ss %	min 32
Aw	1
pH	6

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g



Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

GRANA PADANO DOP GRATTUGGIATO FRESCO

Ultimo agg./ Last update

25/09/2019

55

Category	CHEESE	Cod.	901215		
Description	product is obtained exclusively from wheels of Grana Padano, which has already been certified, fresh grated. Grana Padano is hard semi-fat cheese, cooked and matured slowly, made through natural acid fermentation of the curd from partially skimmed milk				
Ingredients	MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG				
Format	Bag	Weight (kg)	1,0	Size (cm)	//
Rind	None				
Internal appearance	white or straw yellow color				
Texture	uniform granules, not powdery				
Taste and smell	fragrant, delicate				
Ageing	Minimum 9 months	Storage Temperature	max 8°C		
Allergens	MILK, EGGS and products thereof				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy		

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1654 - 398

FAT (g)	29,0	PROTEIN (g)	33,0
of which saturates (g)	18,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	max 35
Dry Matter (%)	min 65
Fat in dry matter (%)	min 32
Aw	1
pH	6

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**GRANA PADANO DOP GRATTUGGIATO
FRESCO**

Ultimo agg./ Last update

25/09/2019

55

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	sacchetto in plastica confezionato in atmosfera protettiva/ plastic bag under protective atmosphere	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	sacchetto in plastica confezionato in atmosfera protettiva/ plastic bag under protective atmosphere	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	sacchetto in poliaccoppiato confezionato in atmosfera protettiva/ polycoupled bag under protective atmosphere	90
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit