

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Codice scheda : 5.10.1 Emissione del 16.04.20
---	---------------------------------------	--

DEFINIZIONE PRODOTTO : GRANA PADANO DOP 2kg v/w sottovuoto
STAGIONATURA: 13-15 mesi

NOTE : Si tratta di prodotto D.O.P. e conforme al D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 e successive modifiche, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF.

INGREDIENTI : LATTE, SALE ,CAGLIO, LISOZIMA dell'UOVO

NOTE : Il formaggio Grana Padano DOP viene prodotto rispettando le norme vigenti in materia di OGM (Regolamento CE n° 1829/2003 e Regolamento CE n° 1830/2003).

ALLERGENI : come da Reg. UE 1169/2011 nella versione corrente, gli allergeni presenti nel prodotto finito sono indicati nella tabella sottostante :

Prodotto	Sostanze presenti nel prodotto per aggiunta diretta	Sostanze presenti nel prodotto incidentalmente	Contaminazione derivante dal ciclo produttivo
Latte e prodotti a base di latte	X	/	/
Uova e prodotti a base di uova	X	/	/

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Consistenza : granulosa

Colore: bianco o paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Coliformi totali ufc/g <50

E.coli ufc/g <10

Stafilococchi coag. pos. ufc/g <100

Listeria M. /25g Assente

Salmonella spp./25g Assente

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Codice scheda : 5.10.1 Emissione del 16.04.20
---	---------------------------------------	--

Valori nutrizionali medi	Per 100g di prodotto
Energia	1654 kJ /398 kcal
Grassi	29 g
di cui:	
acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0 g
di cui:	
zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	1,5 g

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO : sottovuoto

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : in frigorifero a +4°/+6°C

TMC : 180gg

Saviola S.p.A