

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Codice scheda : 5.8 Emissione del 16.04.20
---	---------------------------------------	---

DEFINIZIONE PRODOTTO : GRANA PADANO DOP 300g v/w sv.
STAGIONATURA : 10 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 :

Colore: bianco o paglierino Consistenza : granulosa
Aroma e sapore : fragrante, delicato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi riferiti a 100 g di prodotto) :

Grasso 29 +/-2 % Carboidrati 0 %
Proteine 33 +/-1 % Grasso s.s. min . 32 %

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 : 5.8 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 : a +4°/+6°C

T.M.C. : 180 gg

Saviola S.p.A