

 <b>BERNERI</b> Forme d'arte dal 1910	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>GRANA PADANO DOP 1000 GR JULIENNE</b>	MOD 29 A2
		<b>PAG.</b> 1 di 2
REV. 1 DEL 05/18		

### DESCRIZIONE PRODOTTO

**TIPO DI PRODOTTO:** formaggio Grana Padano DOP  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Grana Padano DOP  
**DESCRIZIONE:** formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, registrato come Denominazione d'origine Protetta ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di fabbricazione (contenuto inferiore a 0,1 g /100 g). Contiene galattosio  
**INGREDIENTI:** latte vaccino, sale, caglio, coadiuvante tecnologico: lisozima proteina dell'uovo.  
**STAGIONATURA:** minimo 10 mesi  
**PESO NETTO:** 1000 grammi  
**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in buste o vaschette  
**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** massimo n. 6 buste / vaschette in cassa di cartone circa 40 cm x 25 cm x 18 cm h, peso cartone 500 gr  
**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** conservare a + 4° / + 8°  
**SHELF LIFE:** 90 giorni  
**MODALITÀ DI CONSUMO:** può essere consumato tal quale oppure come ingrediente in preparazioni alimentari.  
**DESTINAZIONE D'USO:** È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte e ai derivati dell'uovo.

### CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

ASPETTO DELLA PASTA	colore bianco o paglierino.
CONSISTENZA	Dura, pasta minutamente granulosa, friabile
SAPORE	fragrante, delicato.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE <sup>1)</sup> (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g/100 g)	32,0
pH	5,7
a <sub>w</sub>	0,90

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE<sup>3)</sup>

Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia coli	Assente in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g

1) dati forniti dal Consorzio Grana Padano

2) Nota del Ministero della Salute DGSAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DGSAN n. 30552del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

**CONTAMINANTI**

Aflatossina M1	< 0,275 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) <sup>2)</sup>
Piombo	< 0,30 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,5 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6)	40 ng/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Antiparassitari	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005
Sostanze farmacologicamente attive	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi espressi per 100 gr. di prodotto)<sup>1)</sup>**

Valore energetico (Kcal / Kjoule)	398 / 1654
Carboidrati (g)	0
Zuccheri	0
Grassi (g)	29
Acidi grassi saturi (g)	18
Proteine (g)	33
Sale (g)	1,5
Calcio (mg)	1165

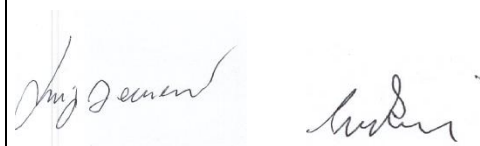
**ALLERGENI**

<b>Ingrediente</b>	<b>Presenza (SI/NO)</b>	<b>Nome specifico</b>	<b>funzione</b>
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte parzialmente scremato	Ingrediente
Uova e prodotti a base di uova	SI	Lisozima	conservante

**OGM**

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003.

APPROVATO DA DIR:



1) dati forniti dal Consorzio Grana Padano

2) Nota del Ministero della Salute DG SAN n. 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552 del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari