

 BERNERI Forme d'arte dal 1910	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO GRANA PADANO DOP 2000 GR CUBETTI	MOD 29 A6
		PAG. 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: 2000 grammi
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO: confezionamento in buste o vaschette
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO: massimo n. 4 buste / vaschette in cassa di cartone circa 40 cm x 25 cm x 18 cm h, peso cartone 390 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 ¹⁾ (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g/100 g)	32,0
pH	5,7
a _w	0,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE³⁾

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.) ²⁾
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) ¹⁾

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

Ingrediente	Presenza (SI/NO)	Nome specifico	funzione
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