

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. Ottavo di forma tagliata a filo e confezionata sottovuoto.**INGREDIENTI:** latte vaccino, sale, caglio, coadiuvante tecnologico: lisozima proteina dell'uovo.**STAGIONATURA:** minimo 10 mesi**PEZZATURA:** dai 4 Kg circa ai 5 Kg circa**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in film plastico sottovuoto**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** massimo n.4 pezzi in cassa di cartone (dimensioni cartone circa 40cm x 30 cm x 25 cm h, peso circa 500 gr)**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** conservare a + 4° / + 8°**SHELF LIFE:** da 6 mesi ad un massimo di 12 mesi secondo le esigenze del cliente**MODALITÀ DI CONSUMO:** può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure come ingrediente in preparazioni alimentari. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti; se ne consiglia in ogni caso la "raschiatura" prima del consumo.**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.
OCCHIATURA	minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	fragante, 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 DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN 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

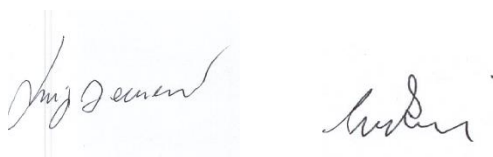
ALLERGENI

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