

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. Sedicesimo 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 2 Kg circa ai 3 Kg circa**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in film plastico sottovuoto**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** massimo n.8/10 pezzi in cassa di cartone (dimensioni cartone circa 40cm x 30 cm x 25 cm h, peso circa 500 gr)**MODALITÀ 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 | 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 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