

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| <br><b>BERNERI</b><br>Forme d'arte dal 1910 | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b><br><b>GRANA PADANO DOP 100 GR</b><br><b>GRATTUGIATO</b> | MOD 29 N           |
|   |   | <b>PAG.</b> 1 di 2 |
| REV. 2 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:** 100 grammi  
**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in barattoli di plastica sottovuoto  
**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** massimo n. 12 barattoli in cassa di cartone circa 39 cm x 23,5cm x 15 cm h, peso cartone 390 gr  
**MODALITA' 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         | soffice non polverosa       |
| 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 03/072013 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.)<br>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       |

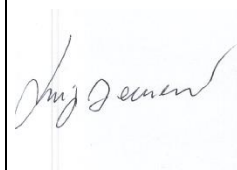
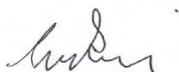
**ALLERGENI**

| <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 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