

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO****GRANA PADANO DOP**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 26/08/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

| | |
|------------------------------|---|
| Denominazione commerciale | Grana Padano DOP |
| Denominazione legale | Formaggio semigrasso a pasta dura |
| Fornitore | LATTERIA SORESINA Soc. Coop. Agr. Via dei Mille 13-17, 26015 – Soresina (CR) |
| Distributore | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento |
| Ingredienti | Latte , sale, caglio |
| Conservanti | Lisozima proteina da uovo |
| Allergeni | Latte e prodotti a base di latte . Uova e suoi derivati. |
| Origine del latte | Italia (Lombardia) |
| Modalità di conservazione | Conservare a +2 /+8°C |
| Stagionatura | Superiore ai 9 mesi |
| Shelf life dopo porzionatura | Se confezionato sottovuoto: 150 giorni dalla data di confezionamento; se confezionato in pellicola alimentare trasparente: 30 giorni dalla data di confezionamento |
| Peso | P.V. ca 38 kg |

-Caratteristiche generali-

| | |
|-----------------|--|
| Codice articolo | IDA0071 |
| Bollo CE | IT 03 171 CE (MATR. CR117 – CR103 – CR122 – BS655) |

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Valore Energetico | | |
| | kJ | 1654 |
| | kcal | 398 |
| Grassi | g | 29 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 18 |
| Carboidrati | g | 0 |
| di cui zuccheri | g | 0 |
| Proteine | g | 33 |
| Sale | g | 1,5 |

-Caratteristiche organolettiche-

| | |
|--------------------|---|
| Colore della pasta | Bianco o paglierino |
| Consistenza | Dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie |
| Forma | Cilindrica |
| Crosta | Tinta scura o gialla dorata naturale |
| Sapore | Fragrante, delicato |

-Caratteristiche chimico-fisiche-

| | |
|----------------|-----------|
| Acqua | <36% |
| Grasso / secco | >32% |
| NaCl | 1,0-2,0% |
| pH | 5,4-5,6 |
| Aw | 0,91-0,93 |

-Caratteristiche microbiologiche-

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Escherichia coli | Assente |
| Salmonella spp. | Assente |
| Listeria monocytogenes | Assente |
| Staphylococcus coagulasi positivo | < 100 ufc/g |

-Dichiarazioni-**Sistema di autocontrollo e rintracciabilità:**

si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (HACCP) e del rispetto dei Regg. (CE) n. 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e successive modifiche.

Analisi:

le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, o presso un laboratorio esterno accreditato.

-Certificazioni-

| | |
|----------------------------------|----------|
| ISO 9001 | dal 1998 |
| FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA | dal 2003 |
| ISO 22005 | dal 2003 |
| BRC | dal 2006 |
| IFS | dal 2006 |

-OGM-

Alla luce dei Regg. (CE) sugli OGM n. 1829-1830/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi, si dichiara che il prodotto non contiene OGM.

