Scheda Tecnica Prodotto

CT.BRICIOLO GRANA PADANO GR.500

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1 Data Revisione 12/12/2016

Caratteristiche Generali

Revisione	**1**
Codice Articolo	**20C804F**
Paese di Mungitura	**Italia**
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	**Italia**
Descrizione Prodotto	**CT.BRICIOLO GRANA PADANO GR.500**
Tipologia Prodotto	**GRANA PADANO**
Stagionatura Media	**10-12 mesi**

Descrizione

Generalità	**formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta**
Formato	**buste, da 500 g**
Crosta	**assente**
Pasta	**morbida, aspetto omogeneo e non polverulento**
Colore	**bianco o paglierino, uniforme**
Sapore Aroma Odore	**delicato, fragrante, sapido, saporito**
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	**5**

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	**35**
Tenore Materia Grassa sul secco %	**32**
Ingredienti	**LATTE, sale, caglio, conservante, lisozima da UOVO**
Allergeni	**Latte, Uovo**

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	**1654/398**
Grassi	**29**
Di cui Saturi	**18**
Carboidrati	**0**
Di cui Zuccheri	**0**
Proteine	**33**
Sale	**1.5**

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	**5 +/-3°C**
Conservabilità (gg)	**70**
Vita Residua al Ricevimento (gg)	**50**

Imballaggio

Imballo Primario	**Film plastico accoppiato**
Imballo Secondario	**cartone**
Lunghezza (cm)	**39,5**
Larghezza (cm)	**30**
Altezza (cm)	**21,5**
Pezzi per Unità di Vendita	**10**
Tara (Kg)	**0,6**
Barcode Articolo	**8002226006684**

Barcode Confezione	**8002226006691**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	**40**
Strati per Pallet	**5**
Cartoni per Strato	**8**
Barcode Contenitore	**1800222615098**

Standard Microbiologici

Coliforni a 30° (ufc/g)	**1.000**
Escherichiacoli (ufc/g)	**100**
Salmonella (ufc/25g)	**Assente**
Listeria Monocytogenes (ufc/25g)	**Assente**
Stafilococco aureo (ucf/g)	**100**
Lieviti	**10.000**
Muffe	**1.000**