



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1
VASCHETTA

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 07/03/2019

Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	20C295SCV
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1 VASCHETTA
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	10-11 M

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	scaglie di Grana Padano di forma irregolare, in vaschetta, confezionato in atmosfera protettiva
Crosta	assente
Pasta	compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia
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)	65
Vita Residua al Ricevimento (gg)	50

Imballaggio

Imballo Primario	vaschetta di plastica, Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	5
Tara (Kg)	0,87



Scheda Tecnica Prodotto
CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1
VASCHETTA

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 07/03/2019

Barcode Articolo **8002226007582**

Barcode Confezione **8002226006134**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **40**
Strati per Pallet **5**
Cartoni per Strato **8**
Barcode Contenitore **1800222623447**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1.000**
E.coli (ufc/g) **100**
Salmonella spp. (ufc/25g) **Assente**
Listeria Monocytogenes (ufc/25g) **Assente**
Stafilococco aureo (ucf/g) **100**
Lieviti **10.000**
Muffe **1.000**