

	Scheda Tecnica Prodotto CT.GRANA PADANO 101 1/8	Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 9 Data Revisione 26/05/2020	

Caratteristiche Generali

Revisione	9
Codice Articolo	20C371PO
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO 101 1/8
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	10-11 M

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	triangolare, 1/8 di forma, sottovuoto
Crosta	spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta	compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, compatta, finemente granulosa
Colore	bianco o paglierino, uniforme
Sapore Aroma Odore	sapido, fragrante, delicato, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	18,44

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	35
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, 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)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	45
Larghezza (cm)	27,5
Altezza (cm)	25,5
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,5



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GRANA PADANO 101 1/8

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 9

Data Revisione 26/05/2020

Barcode Articolo 2213828000000

Barcode Confezione 2213828000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	28
Strati per Pallet	4
Cartoni per Strato	7
Barcode Contenitore	9800222614614

Standard Microbiologici

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