



Grana Padano Sottovuoto Frascheri

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
Grana Padano D.O.P. Sottovuoto Frascheri	80	239059XXXXXX
CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio Grana Padano D.O.P. in tranci Sottovuoto Frascheri. Autorizzazione Consorzio Grana Padano n. VI 90/2060. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Si definisce GRANA PADANO il formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento (D.P.R. 30 ottobre 1955 n° 1269).	
QUANTITÀ NOMINALE	300 g e ca.	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Latte , sale, caglio. Conservante: lisozima da uovo .	
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), prodotti a base di uova.	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Aspetto: la superficie di taglio è uniforme anche se non liscia, la consistenza del prodotto deve apparire omogenea	
	Colore: bianco-giallino, omogeneo su tutta la massa all'interno della confezione	
	Sapore: tipico del formaggio Grana, intenso e gradevole	
	Odore: tipico del formaggio Grana, intenso e gradevole	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: 27 – 34 % p/p	Proteine: 28 – 35% p/p
	Grasso s.s.: > 32% p/p	NaCl: 1,5 – 2,5% p/p
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia: 1.654 kJ / 398 kcal	
	Grassi: 29 g di cui acidi grassi saturi: 18 g	
	Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g	
	Proteine: 33 g	
	Sale: 1,5 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 UFC/g	<i>Salmonella</i> spp.: assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi: ≤ 100 UFC/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g
	Muffe: ≤ 100 UFC/g	Lieviti: ≤ 1.000 UFC/g
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Temperatura di conservazione ottimale tra +3 °C e +7 °C	
MODALITÀ DI TRASPORTO	Temperatura di conservazione ottimale tra +3 °C e +7 °C	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	220 giorni dal giorno di confezionamento. È garantita una shelf life di 180 giorni dal giorno di etichettatura. "Da consumarsi preferibilmente entro" la data riportata in etichetta con la seguente modalità: "gg-mm-aa".	
LOTTO	Il numero di lotto è indicato con la seguente modalità "Lxxx" ed è riportato su ogni confezione e sull'imballo secondario (cartone).	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Busta termoretraibile in film top termoformato in poliestere e polietilene, chiusa mediante termosaldatura in ambiente sottovuoto.	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 20 pezzi. Dimensioni: 335 x 260 x 155 mm (L x l x h)	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Tipo di pallet: epal	Strati per pallet: 6
	Cartoni per pallet: 60	Cartoni per strato: 10
PRODOTTO E CONFEZIONATO	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Pasubio, 2 Zanè (VI) IT 05 97 CE	