



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GRANA PADANO 1/8 LOGO OLTRE 16
MESI

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 5

Data Revisione 18/11/2021

Caratteristiche Generali

Revisione	5
Codice Articolo	20C369BR
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO 1/8 LOGO OLTRE 16 MESI
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	> 16 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
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	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	45
Larghezza (cm)	27,5
Altezza (cm)	25,5
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,5
Barcode Articolo	2579074000000



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GRANA PADANO 1/8 LOGO OLTRE 16
MESI

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 5

Data Revisione 18/11/2021

Barcode Confezione

2579074000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	28
Strati per Pallet	4
Cartoni per Strato	7
Barcode Contenitore	9800222621356

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