

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: formaggio GRANA PADANO DOP

Descrizione: formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di produzione. Galattosio inferiore a 10mg/100g.

Ingredienti: latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.

Confezionato sottovuoto.

Scadenza (TMC): 365 giorni.

Conservazione: conservare da +4 a +8°C

CARATTERISTICHE FISICHE delle FORME

Forma: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 25 cm.

Peso della forma intera: da 24 a 40 kg .

Marcatura scalzo: nelle fascere rombetti Grana Padano e bollo di origine con matricola caseificio e sigla mese di produzione, a 9 mesi marchio a fuoco di qualità con simbolo del Consorzio; bollatura sanitaria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto della crosta: tinta scura od oleatura; spessore da 4 a 8 mm. Non edibile.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.

Colore della pasta: bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100g di prodotto)

Grasso su ss	min 32%
Umidità	33% 0

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g-Reg 1169/2011)

Energia	1654 kJ-398 kcal
Grassi	29g
di cui acidi grassi saturi	18g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Fibre	0g
Proteine	33g
Sale	1,5g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staphilococchi coag pos.	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Salmonella spp	assente/25g

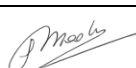

ANAGRAFICA DI STABILIMENTO

Indirizzo: Parmareggio Spa - Via Polonia 30/33 - 41122 Modena

Stabilimento produttivo di Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (Verona) IT 05 86 CE

Autorizzazione consorzio Grana Padano n° VR 52/01



Redige RAQ		Verifica DT		Approva DP	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
04/01/2021		04/01/2021		04/01/2021	