

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.FORMAGGIO ITALIANO DA GRATTUGIA1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

CARATTERISTICHE GENERALI

CLIENTE	
CODICE PRODOTTO	20C651B
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CT.FORMAGGIO ITALIANO DA GRATTUGIA1/8
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE	ITALIA
CODICE DOGANALE	04069069
TIPOLOGIA PRODOTTO	GRANA PADANO
CATEGORIA PESO	PESO VARIABILE
STAGIONATURA MEDIA	9-12 M

DESCRIZIONE

GENERALITA'	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	18,44

DATI GENERALI

TENORE ACQUA MASSIMO IN PESO (%)	35
TENORE MINIMO MATERIA GRASSA SUL SECCO (%)	32
INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO.
ALLERGENI	Latte, Uovo.
LATTOSIO	Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di produzione. Galattosio inferiore a 10 mg/100g.

ALLERGENI ALIMENTARI (Reg 1169/2011)

Tabella dettagliata	CONTIENE (SI / NO)	PUO' CONTENERE (SI / NO)
CEREALI CONTENENTI GLUTINE:	NO	NO
- Grano	NO	NO
- Segale	NO	NO
- Orzo	NO	NO
- Avena	NO	NO
- Farro	NO	NO
- Kamut e ibridi	NO	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE CROSTACEI	NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	SI	
PESCE E A BASE DI PESCE	NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)	SI	
FRUTTA A GUSCIO:	NO	NO
- Mandorle/Almonds (Amygdalus communis L.)	NO	NO
- Noci	NO	NO
- Noci di Acagiù	NO	NO
- Noci di Pecan	NO	NO
- Noci del Brasile	NO	NO
- Pistacchi	NO	NO

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.FORMAGGIO ITALIANO DA GRATTUGIA1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

- Noci Macadamia o del Queensland	NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SUPERIORI 10 MG/KG O 10 MG/L	NO	NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO KJ	1654	
VALORE ENERGETICO Kcal	398	
GRASSI (g)	29	
DI CUI SATURI (g)	18.0	
CARBOIDRATI (g)	0	
DI CUI ZUCCHERI (g)	0	
PROTEINE (g)	33.0	
SALE (g)	1.50	

DATI CONSERVAZIONE		
CONSERVAZIONE (°C)	5 +/-3°C	
CONSERVABILITÀ	150	
VITA RESIDUA AL RICEVIMENTO	90	

IMBALLAGGIO		
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO		
MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Sacco in materiale poliacoppiato	
MATERIALE IMBALLO SECONDARIO	cartone	
LUNGHEZZA	45,00	
LARGHEZZA	27,50	
ALTEZZA	25,50	
PEZZI PER UNITÀ VENDITA	4	
PEZZI PER CONTENITORE	28	
TARA IMBALLAGGIO PRIMARIO (kg)	0,020	
TARA IMBALLAGGIO SECONDARIO (kg)	0,400	

PALLETS		
CARTONI PER PALLET	28	
STRATI PER PALLET	4	
CARTONI PER STRATO	7	
BAR-CODE ARTICOLO	EAN13 2221065000000	
BAR-CODE CARTONE	EAN13 2221065000000, ITF14 98002226185573	
BAR-CODE CONTEN.	ITF14 98002226185573	

STANDARD MICROBIOLOGICI		
COLIFORMI (UFC/g)	<1.000	
ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	<100	
SALMONELLA SPP (in 25g)	Assente	
LISTERIA MONOCYTOGENES (in 25g)	Assente	
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (UFC/g)	<100	
LIEVITI (UFC/g)	<10.000	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.FORMAGGIO ITALIANO DA GRATTUGIA1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

MUFFE (UFC/g)	<1.000
---------------	------------------

DICHIARAZIONI	
DICHIARAZIONE OGM RADIAZIONI IONIZZANTI	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003. I prodotti non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.