

	Scheda Tecnica Prodotto CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1 VASCHETTA	Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0 Data Revisione 07/03/2019	

Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	20C295SCV
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1 VASCHETTA
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	10-11 M

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	scaglie di Grana Padano di forma irregolare, in vaschetta, confezionato in atmosfera protettiva
Crosta	assente
Pasta	compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia
Colore	bianco o paglierino, uniforme
Sapore Aroma Odore	delicato, fragrante, sapido, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	35
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, conservante, 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)	65
Vita Residua al Ricevimento (gg)	50

Imballaggio

Imballo Primario	vaschetta di plastica, Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	5
Tara (Kg)	0,87

	Scheda Tecnica Prodotto CT.GRANA PADANO SCAGLIE KG.1 VASCHETTA	Pagina 2/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0 Data Revisione 07/03/2019	

Barcode Articolo	8002226007582
Barcode Confezione	8002226006134

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222623447

Standard Microbiologici

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