

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.GRANA PADANO 101 1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

CARATTERISTICHE GENERALI

CLIENTE	
CODICE PRODOTTO	20C371PO
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CT.GRANA PADANO 101 1/8
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE	ITALIA
CODICE DOGANALE	04069061
TIPOLOGIA PRODOTTO	GRANA PADANO
CATEGORIA PESO	PESO VARIABILE
STAGIONATURA MEDIA	10-11 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, occhiatura appena visibile
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	32
SECCO (%)	
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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.GRANA PADANO 101 1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

- Pistacchi	NO	NO
- 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	Film plastico accoppiato	
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)	0,024	
TARA IMBALLAGGIO SECONDARIO (kg)	0,400	

PALLETS		
CARTONI PER PALLET	28	
STRATI PER PALLET	4	
CARTONI PER STRATO	7	
BAR-CODE ARTICOLO	EAN13 2213828000000	
BAR-CODE CARTONE	EAN13 2213828000000, ITF14 98002226146147	
BAR-CODE CONTEN.	ITF14 98002226146147	

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	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CT.GRANA PADANO 101 1/8	
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 0	Data Revisione 24/07/2025

LIEVITI (UFC/g)	<10.000
MUFFE (UFC/g)	<1.000

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