

**SCHEDA PRODOTTO**

Data Revisione	01/09/2024	Cod. ST/AG0205/0008/R01	Pag. 1 di 4
Codice Articolo	AG0205/0008		
Descrizione	GT-GRANA PADANO DOP GRAT 1 KG AGRIFORM x8		

UNITA' CONSUMATORE

Codice EAN	8003518100240
Peso Netto (kg)	1,000
Tara (kg)	0,010
Peso Lordo (kg)	1,010
Dimensioni (alt x lun x lar) (cm)	6,5 x 31 x 20,5
Confezioni per Cartone	8
Marchio	AGRIFORM CONFEZIONATI
Taglio	
Aliquota IVA	04%
Stagionatura Oltre (mesi)	9
Peso Fisso o Variabile	FISSO

STABILIMENTO PRODUZIONE

N° CE Riconoscimento	CE IT 05 86
----------------------	-------------

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/ +8°C
Modalità di confezionamento	
Shelf life gg	90
Shelf life residua alla consegna gg	59
Formato Data Scadenza	

TRACCIABILITA'

Formato Lotto	XXLYYDDD
Interpretazione Lotto	XX = Linea di produzione
	L = Lettera Fissa
	YY = Anno di produzione
	DDD = Giorni di produzione (giorno cronologico dell'anno + 99)

UNITA' DI SPEDIZIONE

Cod. EAN Cartone	18003518902056
Peso Netto Cartone (Kg)	8,000
Tara Cartone (Kg)	0,580
Peso Lordo Cartone (Kg)	8,080
Dimensioni Cartone (alt x lun x lar) (cm)	24 x 39 x 29
Cartoni per Pallet	32
Cartoni per Strato	8
Strati per Pallet	4
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Altezza Pallet (cm)	111,000
Peso Lordo Pallet (Kg)	258,560
Peso Lordo Pallet (incluso pallet)(Kg)	278,560





SCHEDA PRODOTTO

Data Revisione	01/09/2024	Cod.	ST/AG0205/0008/R01	Pag. 2 di 4
Codice Articolo	AG0205/0008			
Descrizione	GT-GRANA PADANO DOP GRAT 1 KG AGRIFORM x8			

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - DESCRIZIONE

Formaggio Grana Padano DOP Grattugiato

Il Grana Padano è un formaggio a pasta dura, cotta e stagionata a lenta maturazione, prodotto con latte crudo parzialmente scremato.

DICHIARAZIONE PACKAGING

Il packaging primario è conforme alla legislazione nazionale e dell'Unione Europea in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE)1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011]

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

CATEGORIA PRODOTTO

Formaggio Grana Padano DOP

ORIGINE PRODOTTO

Italia. La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP comprende il territorio delle province di: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona,

Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna, Rimini.

Esclusivamente con riferimento alla produzione del latte, la zona di origine si estende anche all'intero territorio amministrativo dei comuni di: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena nella provincia autonoma di Bolzano.

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
Latte	98,471	Italia (Zona di produzione Grana Padano)
Sale	1,5	
Caglio	0,004	
Conservante: lisozima da uovo	0,025	

ADDITIVI

Il prodotto non contiene additivi, coloranti e aromi. Il prodotto contiene conservanti: lisozima proteina dell'uovo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiore al 25%. Quantità di crosta non superiore al 18%
Colore	Giallo paglierino
Odore	Fragrante, caratteristico.
Sapore	Saporito

**SCHEDA PRODOTTO**

Data Revisione	01/09/2024	Cod. ST/AG0205/0008/R01	Pag. 3 di 4
Codice Articolo	AG0205/0008		
Descrizione	GT-GRANA PADANO DOP GRAT 1 KG AGRIFORM x8		

VALORI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Escherichia Coli	m 100 cfu/g M 1.000 cfu/g n=5 c=2
Stafilococchi coagulasi +	m 100 cfu/g M 1000 cfu/g n=5 c=2

VALORI CHIMICI

Parametro	Valore
Grasso sul secco (%)	min. 32
Umidità (%)	25 - 35
pH	5.2 - 5.8

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametro	Valore per 100 g
Energia (kJ)	1654
Energia (kcal)	398
Grassi (g)	29
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	18
Carboidrati (g)	0
di cui Zuccheri (g)	0
Proteine (g)	33
Sale (g)	1,5

**SCHEDA PRODOTTO**

Data Revisione	01/09/2024	Cod. ST/AG0205/0008/R01	Pag. 4 di 4
Codice Articolo	AG0205/0008		
Descrizione	GT-GRANA PADANO DOP GRAT 1 KG AGRIFORM x8		

ALLERGENI

	Presente nel prodotto	Ingrediente	Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)	
	Si/No		Si/No	
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	No		No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No		No	
Uova e prodotti a base di uova.	Si	Lisozima proteina dell'uovo.	No	
Pesce e prodotti 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 lattosio).	Si	Latte	No	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.	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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	No		No	
Lupini e prodotti a base di lupini.	No		No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No		No	

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM(escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

REQUISITI LEGALI

Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossina M1, Fitofarmaci, Metalli Pesanti, Diossine, PCB e radioattività)

Il prodotto è etichettato in conformità al D. L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e Regolamento UE N.1169/2011. Prodotto nel rispetto del sistema HACCP.