

	Scheda Tecnica Prodotto CT.GRANA PADANO RISERVA 1/8	Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 1 Data Revisione 18/12/2020	

Caratteristiche Generali

Revisione	1
Codice Articolo	20C371RIS
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO RISERVA 1/8
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	> 20 M

Descrizione

Generalità	a pasta cotta, formaggio di latte vaccino a pasta dura
Formato	da 4 kg ca, triangolare, 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	uniforme, bianco o paglierino
Sapore Aroma Odore	sapido, fragrante, delicato, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	18,44

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	35
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, 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)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	45
Larghezza (cm)	27,5
Altezza (cm)	25,5
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,5

	Scheda Tecnica Prodotto CT.GRANA PADANO RISERVA 1/8	Pagina 2/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 1 Data Revisione 18/12/2020	

Barcode Articolo	2693609000000
Barcode Confezione	2693609000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	28
Strati per Pallet	4
Cartoni per Strato	7
Barcode Contenitore	9800222624034

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