



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	25/07/2016	Revisione:	11
Data stampa:	15/09/2016	Data revisione:	18/11/2014
Redatto:	Alberto Braggio		

CT.GRANA PADANO BRICIOLO 1 KG

Codice Prodotto:	20C376F
Tipologia di prodotto:	20
Stagionatura Media (gg):	10-12 mesi

Descrizione

Generalità:	Formaggio GRANA PADANO DOP fresco di grattugia con granulosità tipica
Formato:	buste; da 1 kg
Crosta:	quantità non superiore a 18%
Pasta:	morbida; aspetto non polverulento ed omogeneo
Colore:	bianco leggermente paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	sapido, fragrante, delicato, saporito; tipico del Grana Padano
Peso medio unità di vendita (Kg):	10
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	35
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	32
Ingredienti:	Latte, sale, caglio - conservante: lisozima (proteina dell'uovo); Allergeni: latte, uovo

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	387 (1609)
Proteine (g):	33; sale 1.5g
Carboidrati (g):	0; di cui zuccheri 0g
Grassi (g):	29; di cui saturi 18g
Conservazione (°C):	5°C (+/- 3 °C)
Conservabilità (gg):	65
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	40

Imballaggio

Tipo:	Cartone
Dimensione (cm):	39,5x29,3x32,4
Pezzi per unità di vendita (n°):	10
Tara tot. imballaggio (Kg):	0,6

Pallets

Composizione (n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali):	8x5=40
Codice ITF14:	18002226146226
Codice EAN Pezzo:	8002226000279
Codice EAN Cartone:	8002226000491

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g):	500.000
Coliformi totali (ufc/g):	1000
Escherichia Coli (ufc/g):	100
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente

Staffilococco Aureo (ufc/g):	100
Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000