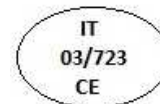




## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO D.O.P.

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



<b>Referenza</b>	<b>GRANA PADANO D.O.P.</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>491118</b>
<b>Codice a barre</b>	<b>2191118</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE, sale, caglio, conservante: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO.</b>
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, con il metodo di lavorazione descritto nel D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e nel disciplinare di produzione del consorzio di tutela del formaggio Grana Padano.
<b>Peso netto:</b>	Da 32 a 40 kg
<b>Dimensioni:</b>	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm.
<b>Marcatura</b>	Sullo scalzo in continuo "Grana Padano", codice del produttore e lettera corrispondente al mese di produzione, marchio a fuoco del consorzio.
<b>Confezionamento:</b>	Forme a vista
<b>Modalità di conservazione:</b>	Da 2°C a 8°C
<b>Shelf life:</b>	365 gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE E LISOZIMA (proteina da uovo)</b>
<b>OGM</b>	OGM free

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Dura, liscia di colore giallo dorato.
<b>Pasta:</b>	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Colore bianco o leggermente paglierino.
<b>Sapore:</b>	Fragrante, saporito ma non piccante.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 9 mesi

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	398 Kcal /1654 kJ
<b>Grassi:</b>	29 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	18 g
<b>Carboidrati:</b>	0 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0 g
<b>Proteine:</b>	33 g
<b>Sale:</b>	1,50 g

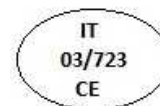
### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Umidità:</b>	32%
-----------------	-----



**SCHEDA TECNICA  
GRANA PADANO D.O.P.**

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



**Grasso su s.s:** 32% min

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Escherichia coli:</b>	<100 UFC/g
<b>Stafilococchi aureus:</b>	<100 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g