



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 07 del 01/01/2019

GRANA PADANO DOP 1/16 di FORMA SOTTOVUOTO



| CARATTERISTICHE GENERALI | |
|-----------------------------------|--|
| Denominazione di vendita: | <u>FORMAGGIO GRANA PADANO DOP</u> |
| Ingredienti: | LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO |
| Allergeni: | LATTE, UOVO |
| Origine del latte: | Italia |
| Descrizione prodotto: | Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. Il formaggio è prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da due mungiture giornaliere e parzialmente scremato per affioramento. |
| Trattamento in superficie: | Nessuno |
| Tipo di confezione: | Sottovuoto |
| Formato prodotto: | 2,3 kg |
| Temperatura di trasporto: | +4°C/+6°C |
| Modalità di conservazione: | Conservare a +4°C/+6°C |
| Shelf- life: | 150 giorni dalla data di confezionamento |
| Marchio d'identificazione: | CE IT 03 177 |
| Codifica del lotto: | Anno (lettera alfabetica mese) giorno di confezionamento |
| Destinazione d'uso: | Può essere consumato da tutte le fasce di età ad esclusione delle persone con allergie alimentari (vedi Allergeni) |
| Informazioni su OGM: | Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 |



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 07 del 01/01/2019

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--------------------------------|---|
| Aspetto esterno: | Crosta liscia, avente tinta scura. |
| Tipologia pasta: | Struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, colore della pasta bianco o paglierino |
| Consistenza: | Tipica del prodotto |
| Sapore: | Aroma della pasta fragrante delicato. |

| Dichiarazione nutrizionale (Valori nutrizionali medi su 100g) | |
|---|--------------------|
| Energia: | 1654 kJ / 398 kcal |
| Grassi | 29 g |
| di cui saturi | 18 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine: | 33 g |
| Sale: | 1,5 g |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Enterobatteriacee UFC/g | < 100 |
| <i>Escherichia coli</i> UFC/g | <10 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente in 25 g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |
| Stafilococchi coag.+ UFC/g | <10 |

| SCHEDA LOGISTICA | | |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Codice prodotto: | GRSV2500 | GRSV2600 |
| Formato: | 2,3 kg | 2,3 Kg |
| Peso fisso/peso variabile: | Peso variabile | Peso variabile |
| Dimensioni pezzo (cm): | 23x11x14 | 23x11x14 |
| Tara imballo pezzo (g): | 15g | 15g |
| Composizione imballo primario: | Busta in PET | Busta in PET |
| Pezzi/cartone: | 16 | 4 |
| Dimensioni cartone: | 49X49X23,5 | 38X30X13,5 |
| Tara cartone (kg): | 1,101 | 0,47 |
| Cartoni/strato: | 4 | 8 |
| Strati/pallet: | 5 | 9 |
| Cartoni/pallet: | 20 | 72 |
| Peso netto pallet (kg): | 735 | 660 |



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 07 del 01/01/2019

| | | |
|--------------------------------|------------|------------|
| Peso lordo pallet (kg): | 758 | 695 |
| Altezza pallet (cm): | 133 | 165 |
| EAN13 | 2360164 | 2360164 |
| ITF14 | | |
| T.M.C. | 150 giorni | 150 giorni |

| GRANA PADANO 1/16 di forma Peso Variabile 4 pezzi/cartone | |
|--|--|
| Codice | Descrizione |
| GRSV2600 | GRANA PADANO S/V 1/16 di forma 10 MESI |
| GRSV2610 | GRANA PADANO S/V 1/16 di forma 12 MESI |

| GRANA PADANO 1/16 di forma Peso Variabile 16 pezzi/cartone | |
|---|--|
| Codice | Descrizione |
| GRSV2500 | GRANA PADANO S/V 1/16 di forma 10 MESI |