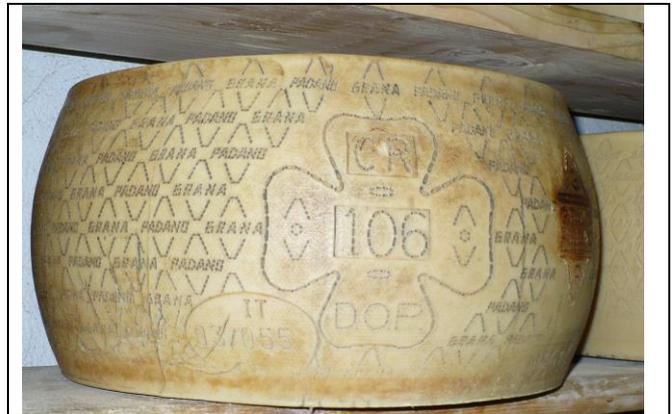




# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 07 del 01/01/2019

## GRANA PADANO DOP FORME



CARATTERISTICHE GENERALI	
Denominazione di vendita:	<b><u>FORMAGGIO GRANA PADANO DOP</u></b>
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:	Sfuso o in cartone
Formato prodotto:	Forma intera
Temperatura di trasporto:	+10°C/+15°C
Modalità di conservazione:	Conservare a +10°C/+15°C, una volta porzionato conservare a +4°/+6°C
Shelf- life:	365 giorni dalla data di spedizione
Marchio d'identificazione:	CE IT 03 55 – CE IT 03 251
Codifica del lotto:	Anno (lettera alfabetica mese) di produzione
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	
<b>Aspetto esterno:</b>	Crosta liscia, avente tinta scura.
<b>Tipologia pasta:</b>	Struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, colore della pasta bianco o paglierino
<b>Consistenza:</b>	Tipica del prodotto
<b>Sapore:</b>	Aroma della pasta fragrante delicato.

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

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

SCHEDA LOGISTICA	
<b>Codice prodotto:</b>	Vedi tabella sotto
<b>Formato:</b>	38 kg
<b>Peso fisso/peso variabile:</b>	Peso variabile
<b>Dimensioni pezzo (cm):</b>	40X25
<b>Tara imballo pezzo (g):</b>	NA
<b>Composizione imballo primario:</b>	NA
<b>Pezzi/cartone:</b>	1
<b>Dimensioni cartone:</b>	44,5X44,5X24
<b>Tara cartone (kg):</b>	0,8
<b>Cartoni/strato:</b>	4+2
<b>Strati/pallet:</b>	4+2
<b>Cartoni/pallet:</b>	20
<b>Peso netto pallet (kg):</b>	760
<b>Peso lordo pallet (kg):</b>	776
<b>Altezza pallet (cm):</b>	115
<b>EAN13</b>	
<b>ITF14</b>	
<b>T.M.C.</b>	365 giorni



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 07 del 01/01/2019

<b>CODICE</b>	<b>Descrizione</b>
GR001000	GRANA PADANO SCELTO 01
GR003000	GRANA PADANO MARCHIATO SCELTO 12 MESI
GR003100	GRANA PADANO MARCHIATO SCELTO 14 MESI
GR003200	GRANA PADANO MARCHIATO SCELTO 16 MESI
GR003010	GRANA PADANO MARCHIATO SCELTO 10 MESI
GR003300	GRANA PADANO MARCHIATO SCELTO 18 MESI
GR005500	GRANA PADANO MARCHIATO "RISERVA"
GR006000	GRANA PADANO SCELTO OLTRE 18 MESI