



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 08 del 01/01/2022  
UPDATE: 24/02/2025

## GRANA PADANO DOP ½ FORMA SOTTOVUOTO



CARATTERISTICHE GENERALI	
Denominazione di vendita:	<b><u>FORMAGGIO GRANA PADANO DOP</u></b>
Ingredienti:	LATTE, sale, caglio, conservante: 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:	Mezza forma
Temperatura di trasporto:	+4°C/+8°C
Modalità di conservazione:	Conservare a +4°C/+8°C.
Shelf- life:	150 giorni dalla data di confezionamento
Marchio d'identificazione:	CE IT 03 177
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 08 del 01/01/2022  
UPDATE: 24/02/2025

## 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 UFC/g</b>	< 100
<b>Escherichia coli UFC/g</b>	<10
<b>Listeria monocytogenes</b>	Non rilevabile in 25 g
<b>Salmonella spp.</b>	Non rilevabile in 25 g
<b>Stafilococchi coag.+ UFC/g</b>	<10

## SCHEDA LOGISTICA

<b>Codice prodotto:</b>	GRSV1000
<b>Formato:</b>	19 kg
<b>Peso fisso/peso variabile:</b>	Peso variabile
<b>Dimensioni pezzo (cm):</b>	40X13
<b>Tara imballo pezzo (g):</b>	40
<b>Composizione imballo primario:</b>	Sacco in PET
<b>Pezzi/cartone:</b>	2
<b>Dimensioni cartone:</b>	44,5X44,5X24
<b>Tara cartone (kg):</b>	0,8
<b>Cartoni/strato:</b>	4
<b>Strati/pallet:</b>	5
<b>Cartoni/pallet:</b>	20
<b>Peso netto pallet (kg):</b>	760
<b>Peso lordo pallet (kg):</b>	792
<b>Altezza pallet (cm):</b>	115
<b>EAN13</b>	2201616



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DCV 100 Em 08 del 01/01/2022

UPDATE: 24/02/2025

<b>ITF14</b>	
<b>GRSV1011</b>	GRANA PADANO SV 1/2 FF OLTRE 12 MESI - 2 PZ X CT
<b>GRSV1016</b>	GRANA PADANO SV 1/2 FF OLTRE 12 MESI – 1 PZ X CT
<b>GRSV1012</b>	GRANA PADANO SV 1/2 FF OLTRE 14 MESI – 2 PZ X CT
<b>GRSV1015</b>	GRANA PADANO SV 1/2 FF OLTRE 14 MESI – 2 PZ X CT
<b>GRSV1013</b>	GRANA PADANO RISERVA SV 1/2 FF – 2 PZ X CT
<b>GRSV1014</b>	GRANA PADANO SV 1/2 FF – 1 PZ X CT