



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del 10/06/16

DEFINIZIONE PRODOTTO : formaggio GRANA PADANO DOP grattugiato 1Kg neutro.

NOTE : Si tratta di prodotto D.O.P. e conforme al D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 e successive modifiche, certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.

INGREDIENTI : LATTE, SALE ,CAGLIO,CONSERVANTE: LISOZIMA proteina dell'**UOVO**

NOTE : Il formaggio Grana Padano DOP viene prodotto rispettando le norme vigenti in materia di OGM (Regolamento CE n° 1829/2003 e Regolamento CE n° 1830/2003).

ALLERGENI : come da Reg. UE 1169/2011 nella versione corrente, gli allergeni presenti nel prodotto finito sono indicati nella tabella sottostante :

| Prodotto | Sostanze presenti nel prodotto per aggiunta diretta | Sostanze presenti nel prodotto incidentalmente | Contaminazione derivante dal ciclo produttivo |
|----------------------------------|---|--|---|
| Latte e prodotti a base di latte | X | / | / |
| Uova e prodotti a base di uova | X | / | / |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Colore: bianco o paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato

Consistenza : granulosa

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi riferiti a 100 g di prodotto) :

Grasso 29 +/-2 %

Carboidrati 0 %

Proteine 33 +/-1 %

Grasso s.s. min . 32 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Coliformi totali ufc/g <50

E.coli ufc/g <10

Stafilococchi coag. pos. ufc/g <100

Listeria M. /25g Assente

Salmonella spp./25g Assente



**SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO**

Emissione del 10/06/16

| Valori nutrizionali medi | Per 100g di prodotto |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Energia | 1654 kJ /398 kcal |
| Grassi | 29 g |
| di cui: | |
| acidi grassi saturi | 18 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui: | |
| zuccheri | 0 g |
| Proteine | 33 g |
| Sale | 1,5 g |

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO : in atmosfera protettiva

T.M.C. : 90 gg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : a +4°/+6°C

Saviola S.p.A