

**GRANA PADANO D.O.P. FORME**

Rev. scheda: 4 del 25/02/2019

Cod. art.: 106000000

Cod. EAN:

Gruppo: Padano

Marchio: Non definito

Tipo prod.: Intero

Formato: Non definita

Gest. peso: Variabile

**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotta con coagulo ad acidità di fermentazione da latte di vacca. Zona di produzione: 5 regioni e 32 province situate nella Pianura Padana, dal Piemonte al Veneto, Provincia di Trento e alcune aree dell' Emilia Romagna / Hard cheese, with slow ripening, produced from cow's milk by fermentation. Area of production: 5 regions and 32 provinces of Pianura Padana, from Piemonte to Veneto, province of Trento and some areas of Emilia Romagna.

**Ingredienti/Ingredients:**

Latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo. ALLERGENI:latte, uovo. / Milk, salt, rennet, preservative: Lysozyme from egg. ALLERGENS: milk, egg

**Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:****Colore/Colour :** Bianco Paglierino/White-Straw-yellow**Aroma :** Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate**Aspetto/Appearance:** forma intera/ wheels**Struttura/Structure :** Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.654
Energia / Energy	kcal	398
Grassi/Fat	g	29
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	18
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	7,2
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	1,1
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Fibre/Dietary fiber	g	0
Proteine/Proteins	g	33
Sale / Salt	g	1,5

**Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:****E.Coli:** <=100 Ufc/g**Lieviti/Yeasts :** <=10000 Ufc/g**Staphylococcus coag+ :** <=100 Ufc/g**Listeria/Listeria mono.:** Assente/Absence in 25g**Muffe/Mould :** <=10000 Ufc/g**Salmonella/Salmonelle spp:** Assente/Absence in 25g**Clostridi SH+ :** <=100 Ufc/g

**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:****Mat. Grassa/Fat :** V.medio/Average 29%**Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%**Umidità/Moisture :****R.S./Dry matter :****Temp. Conserv. /Storage Temp.:** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Temp. Trasp./Transport temp. :** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Campo impiego/Usage:** Uso industriale/Industrial use**Shelf Life:** N/A**Imballi/Packages****Imballo Primario/First packaging:**

N/A

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	44	44	25

**Peso/Weight :****Imballo Secondario/Secondary packaging :**

N/A

**Peso/Weight :****Imballo Terziario/Tertiary packaging :**

N/A

**Peso/Weight :****Note/Notes****Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 37

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	160

**Imb. per Strato/Cartons per layer** 5**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 25

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	1	925