



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GRANA PADANO GRATT. 1 KG FILM
BLU

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 16/05/2024

Caratteristiche Generali

Revisione	2
Codice Articolo	20C379FB
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GRANA PADANO GRATT. 1 KG FILM BLU
Tipologia Prodotto	GRANA PADANO
Stagionatura Media	10-12 mesi

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	buste, da 1 kg
Crosta	assente
Pasta	morbida, aspetto omogeneo e non polverulento
Colore	bianco o paglierino, uniforme
Sapore Aroma Odore	delicato, fragrante, sapido, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	10

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	35
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO
Allergeni	Latte, Uovo

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1654/398
Grassi	29
Di cui Saturi	18
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	33
Sale	1.5

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	65
Vita Residua al Ricevimento (gg)	40

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	29,3
Altezza (cm)	32,4
Pezzi per Unità di Vendita	10
Tara (Kg)	0,59
Barcode Articolo	8002226000279



Scheda Tecnica Prodotto
CT.GRANA PADANO GRATT. 1 KG FILM
BLU

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 16/05/2024

Barcode Confezione

8002226000491

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222620168

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	<1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	<100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	<100
Lieviti	<10.000
Muffe	<1.000