



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	02/12/2014	Revisione:	10
Data stampa:	20/06/2016	Data revisione:	02/12/2014
Redatto:	devis zancanaro		

CT.GRANA PADANO 101 1 KG

Codice Prodotto:	20C371PKX
Tipologia di prodotto:	20
Stagionatura Media (gg):	10-11 Mesi

Descrizione

Generalità:	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta triangolare da 1kg
Formato:	triangolare da 1kg
Crosta:	spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta:	compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile
Colore:	uniforme; bianco o paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	sapido, fragrante, delicato, saporito
Peso medio unità di vendita (Kg):	11,88
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	35%
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	32%
Ingredienti:	Latte, sale, caglio - conservante: lisozima (proteina dell'uovo); Allergeni: latte, uovo

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	387 (1609)
Proteine (g):	33
Carboidrati (g):	assenti
Grassi (g):	28
Conservazione (°C):	5°C (+/- 3 °C)
Conservabilità (gg):	150
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	90

Imballaggio

Tipo:	Cartone
Dimensione (cm):	39,5x30x21,5
Pezzi per unità di vendita (n°):	12
Tara tot. imballaggio (Kg):	0,5

Pallets

Composizione (n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali):	8x5=40
Codice ITF14:	98002226171248
Codice EAN Pezzo:	2213824000000
Codice EAN Cartone:	2213824000000

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g):	500.000
Coliformi totali (ufc/g):	1000
Escherichia Coli (ufc/g):	100
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente

Staffilococco Aureo (ufc/g):	100
Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000