

Industria Casearia SERAFINI ROBERTO & C. Srl	SCHEMA TECNICA GRANA PADANO	COD	SR01ST
		Rev. 3 del	11/05/2018
		Pagina	1 di 1

NOME PRODOTTO	GRANA PADANO D.O.P.
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, lisozima dell' uovo
ZONA DI PRODUZIONE	Latte italiano proveniente da zona DOP
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura cotta e a stagionatura lenta e naturale non inferiore a 9 mesi.
FORMATO	Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso, facce piane leggermente orlate. La forma ha un diametro compreso tra 35-45 cm., un'altezza tra 18-25 cm. e un peso tra 24-40 kg.
PASTA	Dura con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. Il colore è bianco o giallo paglierino
CROSTA	Dura e liscia, spessore tra 4-8 mm.. Il colore risulta scuro o giallo dorato naturale. È espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale.
GUSTO	Aroma fragrante, sapore delicato
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità 65-80% - Grasso stq 10-15% - ph 6-6,5
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria ufc/25g.:assente – Salmonella ufc/25g.: assente Stafilococco coagulasi pos. Ufc/g.: <10 – E.coli ufc/g.: <10
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	In forma a 15°-22° - Sezionato conservare a 3°-5°
TRASPORTO	Prodotto trasportato a cura del destinatario su automezzi a temperatura costante di 4°.
DESTINAZIONE USO	Destinata a tutte le categorie di consumatori. Può essere consumato tale e quale, in scaglie, grattugiato o all'interno di preparazioni alimentari
ALLERGENI	Latte, uovo (per il lisozima) Non contiene glutine e/o fonti di glutine ed è quindi adatto all'alimentazioni dei celiaci. Naturalmente privo di LATTOSIO come conseguenza del naturale processo di produzione del Grana padano DOP. Galattosio inferiore a 10 mg per 100 g.

TABELLA NUTRIZIONALE

Sostanze nutritive contenute in 100g. di formaggio Grana Padano D.O.P.

Valore energetico	1654 kJ – 398 Kcal	Proteine	33,0 g.
Grassi di cui saturi	29,0 g. 18,0 g.	Sale	1,5 g.
Carboidrati di cui zuccheri	0 g. 0 g.		