

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO GRANA PADANO D.O.P.	ST/02 Rev 10 20/10/2014
---	--	-------------------------------

A. NOMBRE PRODUCTO:

GRANA PADANO D.O.P.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Queso DOP semiduro de queso blando, cocido y de maduración lenta, obtenido de la leche de vaca con el procesamiento descrito en las Directrices de producción del consorcio de protección del queso Grana Padano. El producto posee excelentes cualidades saludables gracias al proceso tecnológico utilizado para su producción, que es el resultado de controles rigurosos, para evitar la presencia de microorganismos nocivos para la salud del consumidor.

C. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

País de origen: Italia
Forma: cilíndrico, ligeramente convexo o casi recto, caras planas, ligeramente bordeadas
Dimensiones: diámetro de 35 a 45 cm, altura del talón de 18 a 25 cm con variaciones, para ambos, en mayor o menor medida, en relación con las condiciones técnicas de producción
Peso: de 24 a 40 Kg cada forma. Ninguna forma debe pesar menos de 24 kg
Envase externo: tinte oscuro o aceite
Color de la pasta: blanco o amarillo pálido
Aroma característico y sabor de la pasta: fragante, delicado Estructura de la pasta: escamas radiales finamente granulosas y fracturadas Ojo: apenas visible
Espesor de la corteza: de 4 a 8 mm
Maduración: la maduración natural se lleva a cabo almacenando el producto en un entorno natural a una temperatura entre 15 y 22 ° C
Resistencia a la maduración: de uno a dos años
Uso: queso de mesa y rallado
Grasa en materia seca: mínimo 32%

D. PRODUCTO PRODUCIDO EN:

Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop.
Via F.lli Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)
Tel. 0376/390808 Fax 0376/396250
e-mail: info@lsm427.it
sito web: www.lsm427.it

Licencia EEC N °: IT 03 642 CE; EN 03 365 EC;
Certificación: ISO 9001: 2008, BRC V.6, IFS V.6
Otras acreditaciones: SOT ICEA LOMBARDIA (Grana Padano Bio) Código de operador C 425

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO GRANA PADANO D.O.P.	ST/02 Rev 10 20/10/2014
---	--	-------------------------------

E. VALORES PROMEDIOS DE SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN 100 g DE GRANA PADA-NO

VALOR ENERGÉTICO (por 100 g di Grana Padano):

Kj	1654	
Kcal	398	
- Grasas	g	29
- de los cuales saturado	g	18
- Colesterol	mg	150,0
- Carbohidratos		ausentes
de los cuales azúcares		ausentes
- Fibras	g	0
- Proteínas	g	33,0
- Sal	g	1,5
- Agua	g	32,0
- Aminoácidos totales	mg	6,0
- Calcio	mg	1165,0
- Fósforo		692,0
- Proporción de calcio / fósforo	g	1,7
- Cloruro de sodio	mg	1,6
- Potasio	mg	120,0
- Magnesio	mg	63,0
- Zinc	µg	11,0
- Hierro	µg	140,0
- Cobre	µg	500,0
- Selenio	µg	12,0
- Yodo	µg	35,5
- Vitamina A	µg	224,0
- Vitamina B1	µg	17,0
- Vitamina B2	µg	360,0
- Vitamina B6	µg	117,0
- Vitamina B12	µg	3,0
- Vitamina D3	µg	0,5
- Vitamina PP	µg	3,0
- Vitamina E	µg	206,0
- Ácido pantoténico	mg	246,0
- Colina	µg	20,0
- Biotina	µg	6,0

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO GRANA PADANO D.O.P.	ST/02 Rev 10 20/10/2014
---	--	-------------------------------

F. LISTADO DE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	TIPOLOGÍA	CANTIDAD en % en el producto final
LECHE	Crudo de vaca	98,371
SAL	Marino seco	1,6
CAGLIO	Tenera	0,004
LISOZIMA	Proteína de huevo	0,025

* *Los ingredientes en negrita son alérgenos*

G. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y EL PROCESO DE PRODUCCIÓN:

- Retiros oficiales para verificar las características cualitativas de la leche (el control se realiza cada 15 días)
- Control de la grasa, la temperatura y la acidez en cada tanque de leche entregado por los transportistas para verificar las características de calidad de la leche (el control se lleva a cabo a diario)

H. ESTÁNDARES QUÍMICOS:

El Consorcio Grana Padano establece los criterios y límites contenidos en la disciplina de producción, que se aplica concretamente.

I. VALORES MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
coliformes	UFC/g	< 100
E. coli	UFC/g	< 10
levaduras	UFC/g	< 10.000
moldes	UFC/g	< 500
Staphilococcus Aureus	UFC/g	< 10
Listeria M.	UFC/25 g	Ausente
Salmonela	UFC/25 g	Ausente

 	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO GRANA PADANO D.O.P.	ST/02 Rev 10 20/10/2014
---	--	-------------------------------

L. DIMENSIONES / PESO / EMBALAJE DEL PRODUCTO

➤ 1/8°

Peso unitario promedio: 4 kg circa

Embalaje interno: busta Cryovac

Embalaje externo:

Tipo: CT 5T

Dimensiones: mm 300x 240 x 150

Material: Cartón (en conformidad con las directivas EC)

Cierre: Los cartones se cierran con cinta aislante

Composizione:

Piezas / cartón: 1

Cartón / estrato: 10

Cartón / pallet: 80

➤ 250 Termoflex a peso fijo

Peso unitario promedio: 250g

Embalaje interno: film termoretraibile a marchio NEGRINI

Embalaje externo:

Tipo: CT 3kg US

Dimensiones: mm 255 x 151 x 206

Material: Cartón (en conformidad con las directivas EC)

Cierre: Cierre: Los cartones se cierran con cinta aislante

Composición:

Piezas / cartón: 12

Cartones / estratos: 23

Cartones / pallet: 161

ETIQUETADO DE CONFORMIDAD:

Con esto, declaramos que todas las etiquetas aplicadas en nuestro los productos cumplen con las características enumeradas en esta hoja.

LATTERIA SOCIALE MANTOVA SOC.COOP.AGR.