

	Ficha técnica del producto	S-PT-G01 E 1.1 26/04/2017
	<i>Grana Padano DOP Molde</i>	Pág.1 de 3

Maduración más de 9 meses

<u>Descripción producto</u>	<p>Descripción general: queso semigraso de pasta dura y cocida, elaborado utilizando cuajo de ternera, con acidez natural de la fermentación; obtenido de leche de vaca, parcialmente desnatada por afloración.</p> <p>Color de la pasta: blanco o pajizo</p> <p>Consistencia: dura, pasta ligeramente granulosa, se fractura en escamas</p> <p>Corteza: tono oscuro o amarillo dorado natural</p> <p>Sabor: fragante, delicado</p>
-----------------------------	--

	<h2>Ficha técnica del producto</h2>	S-PT-G01 E 1.1 26/04/2017
	<h3>Grana Padano DOP Molde</h3>	Pág.2 de 3

Características	Ingredientes: leche - sal - cuajo de ternera Conservantes: lisozima proteína del huevo Origen leche recogida: Lombardía (Italia)					
	% ingredientes: 98,413 % leche, 1,5 % sal, 0,06 % cuajo, 0,027 % lisozima					
	Características microbiológicas	Análisis	Medida	Límites de conformidad	Límites legales	Método de análisis
		E. Coli	En 1 g	Ausentes	Ausentes	Petrifilm
		Salmonella	En 25 g	Ausentes	Ausentes	Método interno
		Listeria monocytogenes	En 25 g	Ausentes	Ausentes	Método interno
		Staphylococcus coagulasa positivo	En 1 g	< 100		Método interno
	Características químicas	Agua	% de peso	< 36		Food Scan
		Graso/seco	% de peso	> 32		Food Scan
		NaCl	% de peso	1,0 – 2,0		Food Scan
pH			5,4 – 5,6			
Aw			0,91 – 0,93			
Valores nutricionales medios por 100 g de producto	Parámetro	Valor medio	Unidad de medida	% CDR *		
	Valor energético	398	Kcal	20		
		1654	KJ			
	Grasas: totales	29	% sobre 100 g	41		
	saturadas	18	% sobre 100 g	90		
	monoinsaturadas:	7,3	% sobre 100 g			
	poliinsaturadas:	0,78	% sobre 100 g			
	trans:	0,90	% sobre 100 g			
	Colesterol	109	Mg/100 g	36		
	Proteínas	33	% sobre 100 g	66		
Carbohidratos	0	% sobre 100 g	0,0			
Azúcares	0	% sobre 100 g	0,0			
Sal	1,5	Mg/100 g	25			

* La ración diaria recomendada se calcula para una dieta de 2000 Kcal

Declaraciones	Sistema de autocontrol y trazabilidad: Se declara la aplicación de un sistema de autocontrol alimentario (H.A.C.C.P.) y el respeto de los reglamentos CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Análisis: Los análisis los efectúa un laboratorio interno mediante métodos evaluados anualmente o un laboratorio externo acreditado.
----------------------	---

	<h2>Ficha técnica del producto</h2>	S-PT-G01 E 1.1 26/04/2017
	<h3>Grana Padano DOP Molde</h3>	Pág.3 de 3

Certificaciones	ISO 9001 CADENA CONTROLADA DTP 035 CSQA TRAZABILIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA UNI EN ISO 22005 BRC IFS	de 1998 de 2003 de 2003 de 2006 de 2006
------------------------	--	---

Alérgenos	ALÉRGENOS	PRESENCIA	NOMBRE ESPECÍFICO	PRESENCIA TRAZAS	PRESENCIA EN EL EMPLAZAMIENTO DE PRODUCCIÓN
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, trigo kamut o sus cepas híbridas) y productos derivados	NO		NO	NO
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO		NO	NO
	Huevos y productos a base de huevos	SÍ	LISOZIMA	SÍ	SÍ
	Pescado y productos a base de pescado	NO		NO	NO
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO		NO	NO
	Leche y productos a base de leche (incluida lactosa)	SÍ*	LECHE		
	Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de pecán, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y productos derivados	NO		NO	NO
	Apio y productos a base de apio	NO		NO	NO
	Mostaza y productos a base de mostaza	NO		NO	NO
	Semillas de sésamo y productos a base de sésamo	NO		NO	NO
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresados en SO ₂ en el producto acabado.	NO		NO	NO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO		NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO		NO	NO

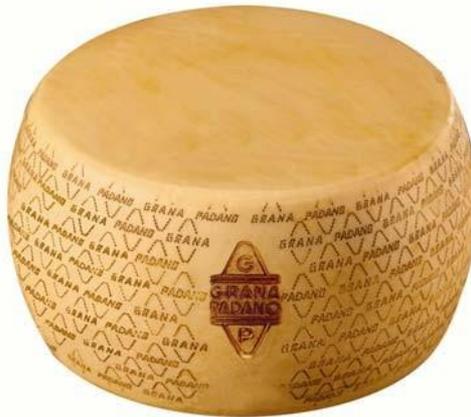
* Según la Circular No. 92/16 del Consorzio Grana Padano es posible utilizar en el producto terminado la expresión "Naturalmente sin lactosa para el proceso natural de producción". Valores de referencia: Lactosa <0,1 g / 100 g - Galactosa <10 mg / 100 g

OGM	A tenor de los reglamentos de la CEE acerca de los OGM, n.º 1829-1830 del 22/9/03, de las declaraciones de los proveedores de ingredientes y de nuestros análisis se desprende que el producto no contiene OGM (organismos genéticamente modificados).
------------	--

Latteria Soresina

FICHA TÉCNICA

Grana Padano Soresina forme



PRODUCTO

• Código del artículo para la venta en cartón / Item code sale in cartons
• Codigo articulo para la venta en unidades / Item code sale in pieces	-
• Sistema de IVA (solo para Italia)	4%
• Tamaño / Size	36 Kg
• Unidad de medida (Peso / PZ) / Unit of measure (weight / piece)	Peso
• Temperatura de conservación / Storage temperature	2/8 °C
• TMC / Shelf life	
• Cod. Ean Producto / Ean Product Code	2322692
• Dimensiones producto (bxhxp) / Product dimension	40Øx22 cm
• Peso Embalaje Primario / Primary packaging weight	0 g

EMBALAJE / PACKAGING

• Undades x caja/ Pieces per carton	1
• Cod. Ean Caja / Ean carton Code	2322692
• GTIN	98004673800023
• Dimensiones caja (bxhxp) / Carton dimension	46x24x45 cm
• Peso Embalaje Secundario (caja) / Secondary packaging weight (carton)	850 g

PALLET

• Europallet (80x120 cm): estratos x cajas estrato / Layer per carton	5x5
---	-----