Latteria Soresina	**Ficha tecnica producto**	S-PT-G01 E 9.2 13/04/2017
	Grana Padano DOP CR 117	Pag.1 di 3

Curado superior a los 9 meses

Descripción producto	**Descripción general:** Queso semigraso duro y cocido producido con cuajo de ternera con acidez de fermentación natural; obtenido de la leche de vaca, desnatado parcialmente por la superficie. **Color de la pasta:** blanco o paja **Consistencia:** pasta dura, minuciosamente granulada, fractura de escamas **Forma:** cilíndrica **Corteza:** tinte oscuro o amarillo dorado natural. **Sabor:** fragante, delicado.

Características

Ingredientes: Leche - sal - cuajo de ternera

Conservantes: lisozima, proteína de **huevo**

Origen de la leche de colección: **Lombardía (Italia)**

% ingredientes: 98,413 % leche, 1,5 % sal, 0,06 % cuajo, 0,027 % lisozima

Características microbiológicas

Análisis	Medida	Límites de conformidad	Límites de ley	Método análisis
Ecoli	In 1 g	Ausente	Ausente	Petrifilm
Salmonella	In 25 g	Ausente	Ausente	Método interno
Listeria monocytogenes	In 25 g	Ausente	Ausente	Método interno
Staphylococcus coagulasi positivo	In 1 g	< 100		Método interno

Características químicas

Agua	% in peso	< 36		Food Scan
Grasa/seco	% in peso	> 32		Food Scan
NaCl	% in peso	1,0 – 2,0		Food Scan
pH		5,4 - 5,6		
Aw		0,91 – 0,93		

Valores nutricionales medio por 100 g de producto

Parámetro	Valor medio	Ud de medida	% RDA *
Valore Energético	398 1654	kcal kJ	20
Grasas: total Saturadas monoinsaturadas: polisaturadas: trans:	29 18 7,3 0,78 0,90	% su 100 g % su 100 g % su 100 g % su 100 g % su 100 g	41 90
Colesterol	109	mg/100g	36
Proteína	33	% su 100 g	66,0
Carbohidratos	0	% su 100 g	0,0
Azucares	0	% su 100 g	0,0
Sal	1,5	g/100g	25

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

Declaraciones

Sistema de autocontrol y trazabilidad:
Se declara la implementación de un sistema de autocontrol de alimentos (APPCC) y el cumplimiento de la normativa CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 y las enmiendas posteriores.

análisis:
Los análisis son realizados por el laboratorio interno con métodos validados anualmente, o en un laboratorio externo acreditado.

Certificaciones

ISO 9001	dal	1998
CADENA DE SUMINISTRO CONTROLADA DTP 035 CSQA	dal	2003
TRAZABILIDAD DE LA CADENA DE SUMINISTRO UNI EN ISO 22005	dal	2003
BRC	dal	2006
IFS	dal	2006

Alérgenos

ALÉRGENOS	PRESENCIA	NOMBRE ESPECIFICO	PRESENCIA EN TRAZAS	PRESENCIA EN EL SITIO PRODUCTIVO
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas hibridadas) y productos derivados	NO		NO	NO
Crustáceos y productos de crustáceos.	NO		NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	SI	LISOZIMA	SI	SI
Pescado y productos pesqueros	NO		NO	NO
Cacahuetes y productos de cacahuetes	NO		NO	NO
Soja y productos de soya	NO		NO	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	SI*	LECHE		
Frutas de cascara: almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland y derivados	NO		NO	NO
Apio y productos de apio	NO		NO	NO
Mostaza y productos de mostaza	NO		NO	NO
Semillas de sésamo y productos a base de sésamo	NO		NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones más altas a 10 mg / kg o 10 mg / L expresados en SO 2 en el producto terminado	NO		NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO		NO	NO

*De acuerdo con la Circular No. 92/16 del Consorcio Grana Padano, es posible usar la frase "Naturalmente sin lactosa para el proceso de producción natural" en el producto terminado. Valores de referencia: lactosa <0.1 g / 100 g - galactosa <10 mg / 100 g

OGM

A la luz de las regulaciones de la CEE sobre OGM, n ° 1829-1830 del 22/09/03, de las declaraciones de los proveedores de ingredientes y de nuestros análisis se declara que el producto no contiene OGM.

Responsabile Ass. Qualità