

BASSO SEBASTIANO S.R.L.

SEDE LEGALE

Via Bassanese, 84 - Maser 31010 TV - Italy

SEDE AMMINISTRATIVA ED OPERATIVA

Via Vittime del Vajont, 21

Caerano di San Marco 31031 TV - Italy

P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262

CAP. SOC. € 46'800,00 i.v.

R.E.A. TV 151376

IMPORT-EXPORT TV003202

CONTATTI

T: +39 0423 923075

F: +39 0423 546195

PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it

@: info@maserformaggi.com

www.maserformaggi.com

CRESCERE NELLA TRADIZIONE



SP ST 01 REV. N°.: 0 DATA REV.: 06/2016	GRANA PADANO queso rallado VESPA	BOLSA GR. 1.000
--	---	------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la ralladura de formas seleccionadas de Grana Padano (curación mínima 9 meses).

PROCESO DE ELABORACIÓN: las formas, cuando se alcanza el estado deseado de maduración, se rallan y, para conservar mejor el sabor y la frescura, se envasan en una atmósfera protectora, sin pasar por ningún proceso de secado y sin la adición de conservantes.

INGREDIENTES: Grana Padano (**leche**, sal, cuajo, conservante: lisozima de **huevo**).

BOLLO CEE: IT K2U4N CE

PACKAGING:	
Código del producto:	PFG10GP1000VE
Tipo de envase:	Bolsa de film multiestratos termosellada
Dimensiones del envase mm.:	200 x 350
Unidad de venta:	bolsa de 1.000 g
Peso neto del la caja:	10 kg. p. f.
Paquete por caja:	10
Dimensiones de la caja mm.:	483 x 313 x 172
N. filas por pale:	10 x 5
N. cajas por palé:	50
Cod. EAN:	8013728010079
Plazo mínimo de conservación:	90 gg.
Modo de conservación:	+ 2°/+ 8° C max

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g.	
Valor energetico:	1654 kJ 398 kcal
Grasas:	29 g
de las cuales ácidos grasos saturados:	18 g
Hidratos de carbono:	0 g
de los cuales azúcares:	0 g
Proteínas:	33 g
Sal:	1,5 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: fragmentos de tamaño uniforme no aglomerados. Gusto: sabroso. Olor: agradable. Color: amarillo pálido.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (por 100 g de producto):

Humedad: 25 - 35%. Grasa mínima en materia seca: 32%. Cloruro de sodio: 1,5 – 2,5%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (UFC/g.): Carga microbiana en Gelisato a 30° C: < 300.000 ufc/g; Estafilococos coagulasa positivos <1000 ufc/g; E. Coli: <100 ufc/g; Listeria monocytogenes: ausente en 25g; Salmonella spp: ausente en 25 g.

OGM: el producto no contiene ni está formado por organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE n. 1829/2003 y cumple con la normativa europea en relación a la trazabilidad y etiquetado de los alimentos modificados genéticamente (Reg. CE n. 1830/2003).

ALÉRGENOS:

leche y productos derivados;
huevos y productos derivados.