

	SCHEDA TECNICA	ST/ML/124 R04
		Data: 29/03/06
TITOLO : GRANA PADANO GRATTUGIATO FRESCO "BRAZZALE"		PAG. 1

1. DEFINIZIONE PRODOTTO

Si definisce GRANA PADANO il formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento.

2. INGREDIENTI

Latte, sale e caglio

Conservante: lisozima proteina dell'uovo.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

- **Aspetto:** caratteristico omogeneo, non eccessivamente polverulento. Indicativamente le particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non devono superare il 25 % della massa di grattugiato.
- **Colore:** giallino, omogeneo su tutta la massa all'interno della confezione.
- **Sapore:** tipico del formaggio Grana, intenso e gradevole.

4. REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	UFC/g	≤ 100
Escherichia coli	UFC/g	≤ 50
Muffe	UFC/g	≤ 1.000
Lieviti	UFC/g	≤ 10.000
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	≤ 100
Salmonella spp	/ 25 g	assente
Listeria monocytogenes	/ 25 g	assente

5. REQUISITI CHIMICI MEDI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	27 ÷ 34
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine	%	27 ÷ 34
Cloruro di sodio	%	1.5 ÷ 2.5

6. TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g di prodotto)

	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	kcal	382
	kJ	1597
Proteine	g	33
Carboidrati	g	0.0
Lipidi	g	28

7. CONFEZIONAMENTO/ IMBALLAGGIO

Le buste costituite da un film plastico tristratificato, costituito dai seguenti materiali: Film poliestere, Film Nylon Bx, Film polietene. La conservazione avviene in atmosfera protettiva di N₂ e CO₂ (80% / 20% circa).

Formato	Codice articolo	Codice EAN Articolo	Codice EAN Imballo	PZ / Ct	Dimensioni imballo (mm)	Pallettizzazione (1,2x0,8)		
						Ct/strato	Strati	Ct/palle
Monodose 5 g	120.50.BRA	80412137	08032618610564	200	335x260x155	10	10	100
100 g	120.00.002	8032618610014	08032618610021	24	335x260x155	10	8	80
500 g	120.02.002	8032618610052	08032618610069	6	335x260x155	10	8	80
1000 g Fondo quadro	120.04.003	8032618610106	08032618610083	10	364x340x253	6	5	30
2000g	120.03.002	8032618610076	08032618610090	05	364x340x253	10	10	100

8. SHELF LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Il prodotto ha una shelf life di 75gg dal giorno di confezionamento; la temperatura di conservazione ottimale è fra +3°C e +7°C. Per assaporare meglio il prodotto si consiglia di aprire la confezione alcuni minuti prima del suo utilizzo. La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto (L xxx) stampato sia sull'imballo primario di ogni pezzo sia sull'imballo secondario (cartone).

Funzione	Approva COM
Firma	