

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Codice:

17778

Descrizione:

GRANA PADANO DOP"ARCO" GRATTUGIATO X
1KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO
PROVENIENZA MATERIA PRIMA
INGREDIENTI
ALLERGENI

GRANA PADANO DOP"ARCO" GRATTUGIATO X 1KG"

Grana Padano DOP grattugiato

Latte di origine italiana come da disciplinare

Latte, sale, caglio, lisozima da uovo.

Contiene latte e uovo.

Il prodotto è a base di latte, quindi potrebbe essere controindicato per quella categoria di consumatori sensibili agli allergeni di derivazione casearia. Inoltre contenendo Lisozima da uovo tale menzione sarà riportata sulle confezioni al fine di informare i consumatori allergici ai derivati dell'uovo su questa possibile presenza.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Privo di glutine. Privo di lattosio. Umidità: 35% max Grasso/SS: 32% min

Sale: 1,5 - 1,8%

aW min 0,89 max 0,937 pH min 5,61 max 5,77

Ceneri 4,6 g Acqua 32 g

Amminoacidi totali 6 g

Colesterolo 98,3 g Calcio 1165 mg

Fosforo 692 mg

Rapporto calcio/fosforo 1,7

Cloruro di sodio 1,5 g

Potassio 120 mg

Magnesio 63 mg

17778



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Zinco 11 mg

Rame 0,5 mg Ferro 0,14 mg Iodio 35,5 μg

Selenio 12 μg Vitamina A 224 μg Vitamina B1 0,02 mg Vitamina B2 0,36 mg

Vitamina B6 0,12 mg Vitamina 3 μg Vitamina D3 0,5 μg Vitamina PP 0,003 mg Vitamina E 0,206 mg

Acido pantotenico 0,246 mg

Colina 20 mg Biotina 6 μg

Acidi organici 1,5 mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli: < 100 ufc/g

Muffe: < 1000 ufc/g Lieviti: < 10000 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g

Salmonella e Listeria monocytogenes: assenti in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Aspetto: granuli uniformi

Colore: da bianco a leggermente paglierino Aroma e sapore: delicati, caratteristici Valori medi per 100 g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI Valori medi per 100 g di pri Energia: 1654 kJ / 398 kcal

Grassi: 28 g

-di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati: 0 g -di cui zuccheri 0 g Proteine: 33 g

OGM Il prodotto non contiene OGM ne coadiuvanti o/e additivi

derivati da OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI Il prodotto non viene sottoposto a radiazioni ionizzanti MODALITÀ DI UTILIZZO Il prodotto è a libero consumo per tutte le categorie di

consumatori Minimo 10 mesi

STAGIONATURA Minimo 10 mes

Sale: 1,5 g

CONSERVAZIONE Conservare ad una temperatura di max 6°C

CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA Una volta aperto, conservare refrigerato (0°C/+4°C) e

consumare entro 5/7 giorni

TMC (DURABILITÀ) 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di

conservazione

IMBALLO PRIMARIO Confezionato in atmosfera protettiva

IMBALLO SECONDARIO Scatole



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO Lunghezza 370 mm

Larghezza 190 mm

PESO NETTO SINGOLO PEZZO1 kgPESO LORDO SINGOLO PEZZO1,110 kgPESO IMBALLO PRIMARIO0,110 kgPESO IMBALLO SECONDARIO0,375

PESO LORDO CARTONE 5,927 kg
CONTENUTO PER CARTONE n. 5
CARTONI PER PALLET n. 81
CARTONI PER STRATO n. 9
N°STRATI PER PALLET n. 9

DIMENSIONE DEL CARTONELunghezza 383 mm

Larghezza 168 mm Altezza 173 mm

ALTRE CARATTERISTICHE Prodotto naturalmente privo di lattosio, come conseguenza

del naturale processo di produzione.

L'unico caglio consentito da disciplinare di produzione Grana Padano DOP è di origine animale (di vitello)

MARCHIO Arco

AUTORIZZAZIONE SANITARIA IT 03/154 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ 8026053177782

NOMENCLATURA COMBINATA 04069061 STABILIMENTO DI PRODUZIONE Viale Bresi

STABILIMENTO DI PRODUZIONEViale Brescia 126 - 25082 Mazzano fraz. Molinetto (BS) **DATA REVISIONE SCHEDA**Rev. 10 dell'1/11/2022, confermata il 22/11/2022.

Int. 01/02/2021, 17/03/2021, 28/07/2021 int. 08/06/2023