



DENOMINAZIONE GRANA PADANO DOP



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA E DA GRATTUGIA

INGREDIENTI:
Latte vaccino, Sale, Caglio, lisozima da Uovo

DEFINIZIONE:

Formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI

Metodo di realizzazione	Decrematura, latte in caldaia, aggiunta di siero innesto, aggiunta di caglio, coagulazione, spinatura, cottura, riposo sotto siero, taglio della cagliata in forme "gemelle", estrazione delle forme dalla caldaia, messa in fascera (pressatura e formatura), impressione dei marchi, apposizione placca di caseina, salatura, stagionatura minimo 9 mesi (a decorrere dalla formatura) ad una temperatura tra 15 e 22 C°
Trattamenti del latte	assente
Formato prodotto	Forma intera
Dimensioni prodotto	c.a L 35-45 cm/H 18-25cm con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
Peso/grammatura	da 24 a 40 Kg
Tipologia di confezione	na
Tipo di materiale	
Modalità di conservazione	conservare da +4°C a + 7 °C
Modalità di trasporto	≤ 15 °C
Shelf life	oltre 24 mesi dalla data del mese di produzione
Codifica del lotto	Indicato su forma, documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione mm/aa .Marchiatura consorzio Grana Padano ,matricola produttore VR924,Placca di caseina numerata
Allergeni	LATTE, UOVO
Informazioni sugli allergeni	LATTE: Latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale proveniente da allevamenti conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione ed esclusivamente ubicati nella zona di produzione. Lisozima da UOVO : proteina estratta dall'albumine dell'uovo di gallina, il Disciplinare di Produzione non specifica l'origine geografica di questa sostanza. Il lisozima proviene sia da produzione nazionale che europea.
Indicazioni per l'utilizzo	Può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure cotto all'interno di preparazioni alimentari
Destinatari del prodotto	Adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/ allergici ai componenti del latte e/o alle proteine dell'uovo.



DENOMINAZIONE GRANA PADANO DOP

IT
05172
CE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Dura e liscia di colore scuro o giallo dorato naturale
Pasta	Colore bianco o paglierino, dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile
Sapore	Aroma fragrante, sapore delicato
Altre caratteristiche	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Fosfatasi qualitativa	Positiva	
Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Grasso sul secco:	minimo 32 %	
pH:	5,0-5,7	
Aw:	0,87-0,94	
Umidità:		

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriaceae	< 10000	ufc/g
Escherichia coli	< 100	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1654-398	kJ - kcal
Grassi	29	g
di cui acidi grassi saturi	18	g
Carboidrati	0	g
Zuccheri	0	g
Proteine	33	g
Sale	1,5	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Nr. pezzi per imballo secondario	na	
----------------------------------	----	--



caseificiodallavalentina.com

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy
Tel. 045 783 5549 | info@caseificiodallavalentina.com