

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGGIATO FRESCO

Definizione: formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano.

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima

CARATTERISTICHE FISICHE DELLE FORME:

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 25 cm.

Peso: da 24 a 40 Kg.

Marcatura scalzo: nelle fascere rombetti Grana Padano e bollo di origine con matricola caseificio e sigla mese di produzione, a 8 mesi marchio a fuoco di qualità con simbolo del Consorzio; bollatura sanitaria.(D.P.R. n° 54 del 14/01/97)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le operazioni di grattugia avvengono nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo, il confezionamento in atmosfera protettiva segue immediatamente l'operazione di grattugia senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie, secondo quanto stabilito dal D.P.C.M. 4 novembre 1991/R. e da D.M.S. n° 209 del 27/02/96 riguardante gli additivi alimentari consentiti.

Lo stabilimento di confezionamento è in linea con i requisiti previsti dal D.P.R. 54 del 14/01/97 che recepisce la direttiva 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte, e dal D.lgs n° 155 del 26 maggio 1997 che recepisce le Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari ed è autorizzato dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano.

Il materiale plastico impiegato per il confezionamento è idoneo a venire a contatto con gli alimenti secondo quanto stabilito dal D.M. 31/3/65 e succ. modifiche e in particolare il D.M. 26/4/93 n° 220. Le confezioni riportano le diciture richieste dal D.L. 109/92, dal Decreto 16/03/94 n° 266 riguardante il confezionamento in atmosfera protettiva e dal D.P.R. 54 del 14/01/97 per quanto riguarda la bollatura sanitaria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/SENSORIALI

Aspetto: Il formaggio grattugiato deve presentare un aspetto caratteristico omogeneo, non eccessivamente polverulento; le particelle con diametro inferiore a 0.5 mm non devono superare il 25% della massa di grattugiato. Non devono essere evidenti scaglie grosse di formaggio o grumi eccessivamente compatti formati dall'agglomerazione di prodotto a causa di un'anomalo assorbimento di umidità. Gli eventuali grumi formati dall'impaccamento del prodotto devono sgretolarsi facilmente. La quantità di crosta utilizzata non deve essere superiore al 18% Non devono essere presenti residui o parti estranee alla lavorazione.

Colore: Il colore deve essere bianco-giallino, omogeneo su tutta la massa della confezione. Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione.

Odore: L'odore deve essere quello proprio di tale tipologia di formaggi: delicato, intenso,

gradevole. Non si devono assolutamente percepire odori pungenti, aciduli o di muffa.

Sapore: Il sapore deve risultare quello tipico del Formaggio Grana Padano: intenso e gradevole. Deve risultare assente qualsiasi sapore anomalo come quello di muffa, acidità o un sapore particolarmente salato e pungente.

REQUISITI MICROBIOLOGICI DETERMINAZIONE RIFERIMENTI DI LEGGE (DPR54/97)

PARAMETRI DI CONFORMITA' CONFEZIONAMENTO

CBT 100.000 / 1 gr.

Miceti totali 100 / 1 gr.

Coliformi totali 100 / 1 gr.

Staphylococcus Aureus m=1.000 M=10.000 100 / 1 gr.

Esterichia Coli m=10.000 M= 100.000 100 / 1 gr.

Listeria Monocytogenes Assente / 25 gr. Assente / 25 gr.

Salmonella Assente / 25 gr. Assente / 25 gr.

REQUISITI CHIMICI MEDI

DETERMINAZIONE Valori medi indicati dal

consorzio per forme

Riferimenti disciplinare

Consorzio per grattugiato

Umidità 32 % +/- 10 da 25% a 35%

Lipidi min 28 % min 32%

Proteine 33 % +/- 10 30• 35

Cloruro di sodio 1,6 % +/- 1 1.0• 2.5

Valore energetico 384 Kcal = 1597 Kj

CONFEZIONI

L'imballo principale è dato da buste in politene.

L'imballo secondario è costituito da un cartone di diametro cm. 46 x 25 x 25 h.

Il prodotto è pallettizzato su Europallets (1.20m x 0.80 m) ognuno dei quali contiene massimo 30 cartoni. Ogni strato contiene massimo otto cartoni.

La conservazione avviene in atmosfera protettiva (N₂/CO₂-25/75%).

Ogni busta in politene pesa gr. 1.000 e la confezione è richiudibile dopo ogni utilizzo.

Ogni scatola di cartone ondulato contiene 8 buste da 1000 g.

SHELF LIFE del prodotto: 90 giorni dalla produzione. La temperatura di conservazione ottimale è fra +4°C e +8°C.

IL PRODOTTO E' OTTENUTO DA MATERIA PRIMA SANA, E' INECCEPIBILE E CONFORME ALLE NORME VIGENTI:

- DPR 54 del 14/01/97 (produzione e commercio latte e derivati)
- DL 109 del 27/01/92 (etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari)
- DIR CEE 86/363 e succ. modifiche (residui antiparassitari negli alimenti)
- REGOLAMENTO CEE 2377/90 e succ. modifiche (residui di medicinali veterinari negli alimenti)
- Disciplinari nel Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano