



## Logistica alimentare

### GRANA PADANO DOP 1/8 SV

Stagionatura Media (gg): 10-11 Mesi

#### Descrizione

Generalità: formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta

Formato: triangolare; da 4,5 kg.

Crosta: spessore 4-6 mm; regolare; liscia; dura; colore giallo dorato

Pasta: compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile

Colore: uniforme; bianco o paglierino

Sapore, Aroma, Odore: delicato; fragrante; saporito; sapido

Peso medio unità di vendita (Kg): 18,44

Tenore d'acqua massimo in peso del prodotto (%): 35%

Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%): 32%

Ingredienti: **Latte**, sale, caglio - conservante: **lisozima** (proteina dell'uovo);

Allergeni: latte, uovo

#### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj): 387 (1609)

Proteine (g): 33

Carboidrati (g): assenti

Grassi (g): 28

Conservazione (°C): 5°C (+/- 3 °C)

Conservabilità (gg): 150

Vita Residua (al ricevimento) (gg): 90

#### Imballaggio

Tipo: Cartone

Dimensione (cm): 45x27,5x25,5

Pezzi per unità di vendita (n°): 4

Tara tot. imballaggio (Kg): 0,58

#### Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g): 500.000

Coliformi totali (ufc/g): 1000

Escherichia Coli (ufc/g): 100

Salmonella spp. (ufc/25g): assente

Listeria Monocytogenes (ufc/25g): assente

Staffilococco Aureo (ufc/g): 100

Lieviti (ufc/g): 10.000

Muffe (ufc/g): 1.000