

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: formaggio GRANA PADANO DOP

Descrizione: formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed 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, sale, caglio, conservante: lisozima (E1105 - proteina naturale estratta dall'uovo).

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 34 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.

Stagionatura minima: 10 mesi

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100g di prodotto)

Umidità	32%
Grasso sul secco	min 32%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia	392 kcal-1629 kJ
Grassi	28,4%
di cui saturi	17,7%
Carboidrati	0%
di cui zuccheri	0%
Fibre	0%
Proteine	33%
Sale	1,5%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	<500 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente / 25 g
Salmonella spp	assente / 25 g

Redige RAQ

Verifica DIR

Approva DIR

Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
12/01/2015		12/01/2015		12/01/2015	