

SCHEDA TECNICA DEI PRODOTTI

NOME DEL PRODOTTO	CROSTE DI FORMAGGIO GRANA PADANO
--------------------------	----------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio Grana prodotto da un latte parzialmente scremato previo affioramento naturale di massa racchiusa in un serbatoio denominato cremeur. La tecnologia di lavorazione è concepita in modo che il latte scremato non subisca nessun trattamento termico. Sullo scalzo vengono impresse la marchiatura del Consorzio Tutela Grana Padano e la data di produzione. Il grana padano si presenta in forme tradizionali da 36/37 kg. L'età di stagionatura è di 12/15 mesi.
---------------------------------	---

INGREDIENTI	Latte, caglio, sale e lisozima da uovo
--------------------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE (valori di riferimento)	Umidità	30 – 35 %
	Grassi	40 – 42 %
	Proteine	35 g.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (riferimenti di legge REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 Novembre 2005 sui criteri Microbiologici applicati ai Prodotti alimentari	MICROORGANISMI	LIMITI
	Escherichia coli	Allegato I Reg. CE
	Stafilococchi aurei	2073/2005 modificato da
	Salmonella spp.	REGOLAMENTO (CE)
	Listeria monocytogenes	N. 1441/2007 del 5
		Dicembre 2007

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 gr. Di prodotto) (valori di riferimento)	Protidi	33 g.
	Lipidi	28 g.
	Glucidi	
	Valore Energetico	392 Kcal.

CONSERVAZIONE	Da 0° a 4° C
----------------------	--------------

DURATA	Sessanta giorni per confezione sigillata
---------------	--

IMBALLAGGIO	Materiale per alimenti conforme al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche.
--------------------	--

ALLERGENI OGM	Derivato dal latte, è compreso nella lista degli allergeni Il prodotto non contiene OGM né ingredienti derivati da OGM
----------------------	---