

PRODUCTO	Grana Padano DOP 1-16 (10meses curación) 4x2kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Grana Padano DOP, madurado mínimo 10 meses y producido con leche cruda, según la tradición. Envasado al vacío en piezas de 1/8 de 4,5 kg aprox.
Artículo	CA109
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, conservante (lisoizima de HUEVO). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Coliformes	UFC/g	<1000	Humedad	%	29,0 - 35,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Grasas en extracto seco	%	mín. 32,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos aureus	UFC/g	<100			
E coli	UFC/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aroma y sabor: Fragrante, delicado.
Color: Blanco o amarillo pálido.
Envoltura: color oscuro o aceitado.
Textura: Finalmente granular. Agujeros irregulares.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1654
	kcal	398
Grasas	g	29
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18
Hidratos de carbono	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	33
Sal	g	1,5

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	X	Si		No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	9 8020488 00142
Código EAN 14	9 8020488 00142 4
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Medidas del producto	210x210x170 mm
Medidas de la caja	220x220x480 mm
Peso neto unidad	2kg
Peso bruto unidad	2kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

LATTERIA SOCIALE CA'DE'STEFANI S.C.A. - VIA PADANA INFERIORE 12 - 26039 VESCOVATO (CR) - ITALIA

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
03 212
CE



Grana Padano DOP 2,25 kg

INGREDIENTES: LECHE de vaca, sal, cuajo, conservante (Lisozima de HUEVO). Origen de La Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1654kJ/398kcal - Grasas: 29g - de las cuales ácidos grasos saturados: 18g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 33g - Sal: 1,5g. Conservar refrigerado entre 2°C y 8°C.



Consumir preferentemente antes del: 01.02.25
Artículo: CA109
Envasado por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constanti, Tarragona.

Peso Neto **99,999 kg**

LOTE:



Fecha: 07/05/2024
Revisión: 2

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.