

PRODUCTO	Grana Padano DOP 1-8 (10 meses curación) 2x4,5kg
-----------------	---

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	CA102
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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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	2
Código EAN 13	9802048800151
Código EAN 14	98020488001516
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Medidas del producto	210x210x350 mm
Medidas de la caja	220x220x480 mm
Peso neto unidad	4,5kg
Peso bruto unidad	4,5kg

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



Fecha: 23/04/2024
Revisión: 2

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