

PRODUCTO	GRANA PADANO DOP 1/8 DE RUEDA (MADURACIÓN MÍNIMA 10 MESES)
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso italiano DOP de pasta dura y cocida, elaborado con LECHE cruda de vaca parcialmente desnatada de acidez de fermentación natural. Maduración mínima de 10 meses.
Artículo	210102
Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, cuajo, conservador: lisozima de HUEVO. Origen de la leche: Italia. Naturalmente sin lactosa por el proceso natural de elaboración (galactosa inferior a 10 mg/100 g).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Enterobacterias	UFC/g	<100	pH		5,27
E. coli	UFC/g	<10	Humedad	g/100 g	31,57
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Extracto seco	g/100 g	68,4
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<10	Maduración mínima	meses	10
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia: porción de 1/8 de rueda envasada al vacío, con corteza lisa y de color oscuro.	
Color: pasta de color blanco o amarillo pajizo.	
Sabor: fragante y delicado, característico del queso de larga maduración.	
Olor: aroma fragante y delicado, sin olores extraños.	
Consistencia: pasta dura, de textura finamente granulada y fractura radial en escamas.	

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), alfóncigos (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 y transporte	Mantener en frío entre +4°C y +8°C.
Sistema para identificar el producto	Por lotes.
Modo de empleo	Producto listo para el consumo. Una vez abierto el envase, mantener refrigerado y protegido con film alimentario.
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	2270295 (código de peso variable)
Código EAN 14	98007235001265
Cajas por palet	72
Cajas por capa	8
Capas por palet	9
Medidas de la unidad	1/8 de rueda, 20 x 20 x 12 cm, 4,8 kg aproximados (peso variable)
Medidas de las caja	38 x 30 x 14,5 cm
Peso neto unidad (escurrido)	4.800 g aproximados (peso variable)
Peso bruto unidad	4.826 g aproximados (tara del envase 26 g)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Fattorie Cremona (PLAC, Produttori Latte Associati Cremona S.C.A.), Via Ostiano 70, 26043 Persico Dosimo (CR), Italia

SELLO DE SALUBRIDAD
IT 03 177 UE



Fecha: 11/08/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---