

PRODUCTO	Grana Padano DOP en escamas 500 g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El Grana Padano DOP es un queso de pasta dura, semigraso, elaborado con leche de vaca de acidez de fermentación natural, parcialmente desnatada, procedente de uno (máx. 2) ordeños diarios. Se presenta en escamas, listo para su uso como producto de mesa o ingrediente en preparaciones culinarias.
Artículo	210500
Ingredientes	LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima de HUEVO. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	pH	upH	n/d
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<10			
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Escamas de queso, no pulverulento y homogéneo.
Color: Amarillo pajizo claro, característico del Grana Padano.
Sabor: Aroma delicado, característico del producto.
Olor: Característico, propio del queso de pasta dura curado.
Consistencia: En escamas, friable.

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>), alféngigos (<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 y transporte	Mantener refrigerado entre +4°C y +8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su uso como condimento o ingrediente. Mantener refrigerado y consumir en pocos días tras la apertura.
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	90 días
Unidades por caja	8
Código EAN 13	8007235030613
Código EAN 14	18007235030801
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Medidas de la unidad	14,7 x 13,9 x 8,5 cm
Medidas de las caja	50,5 x 30 x 17 cm
Peso neto unidad (escurrido)	500 g
Peso bruto unidad	518 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Fattorie Cremona — dirección de producción pendiente de confirmar (marca sanitaria IT 03 177 CE).

SELLO DE SALUBRIDAD



