

|                 |                                         |
|-----------------|-----------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Grana Padano DOP en polvo 1000 g</b> |
|-----------------|-----------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 polvo, listo para su uso como condimento o ingrediente en preparaciones culinarias. |
| Artículo                     | 210104                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ingredientes                 | LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima de HUEVO.<br>Origen de la leche: Italia.                                                                                                                                                                                                               |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |       |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------|
| 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 |                                       |     |       |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apariencia: Producto en polvo, homogéneo; partículas de diámetro inferior a 0,5 mm no superiores al 25%. |
| 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 polvo fino, de partículas sueltas.                                                      |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| 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  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente. |

## **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011**

| <b>¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|----|
| 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 SO <sub>2</sub> 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 (vida útil garantizada: 72 días, 80%) |
| Unidades por caja            | 8                                             |
| Código EAN 13                | 8007235030484                                 |
| Código EAN 14                | 18007235030795                                |
| Cajas por palet              | 40                                            |
| Cajas por capa               | 8                                             |
| Capas por palet              | 5                                             |
| Medidas de la unidad         | 34 x 20,5 x 3 cm                              |
| Medidas de las caja          | 38 x 29 x 26 cm                               |
| Peso neto unidad (escurrido) | 1000 g                                        |
| Peso bruto unidad            | 1016 g                                        |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

## SELLO DE SALUBRIDAD



