

PRODUCTO	Grana Padano D.O.P. (10 meses curación) 16 x 1 kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Grana Padano D.O.P. madurado min. 10 meses, cortado y envasado al vacío en piezas de 1 kg.
Artículo	G67
Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, cuajo, lisozima de HUEVO . Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	29,0 - 35,0
Coliformes	ufc/g	<100	Materia grasa en Extracto seco	%	min. 32,0
Estafilococos aureus	ufc/g	<10	pH	upH	5,4
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Actividad de agua (aW)		≤ 0,92
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Mohos y levaduras	ufc/g	<500 <10000			

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.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		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 4°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	16
Código EAN 13	2205739000000 (0 = peso y dígito de control)
Código EAN 14	98011661057390
Cajas por palet	42
Cajas por capa	7
Capas por palet	6
Medidas del producto	470x240x270mm
Peso neto unidad	±1,2kg (peso variable)
Peso bruto unidad	±1,2kg (peso variable)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via F.lli Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
03 642
CE



Fecha: 20/07/2026
Revisión: 1

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