

PRODUCTO	Grana Padano Virgilio 17x150g
-----------------	--------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	GRANA PADANO D.O.P., queso duro en polvo producido durante todo el año con leche cruda de vaca parcialmente descremada mediante separación natural, pasta cocida, maduración lenta, utilizado como queso de mesa o rallado, y que cumple con las condiciones y requisitos establecidos por el reglamento de producción de la D.O.P.
Artículo	GPV150
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, conservante (lisozima de HUEVO). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	32
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	25 - 35
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Extracto seco	%	65 - 75
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco Pajizo.
Aroma: Fragante y delicado.
Apariencia: Finamente granulosa.
Estructura: Finamente granulosa.

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>), alféngicos (<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	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.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	17
Código EAN 13	8006663001271
Código EAN 14	-
Cajas por palet	240
Cajas por capa	24
Capas por palet	10
Medidas del producto	20x10,5x2 cm
Medidas de la caja	20x20x14 cm
Peso neto unidad	150g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Viale della Favorita, 19 – 46100 Mantova, Italia

SELLO DE SALUBRIDAD
IT 03 131 UE

Fecha: 15/04/2026 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---