



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano Escamas Virgilio 12x80g		Revisión:	
Dirección de producción: Viale della Favorita, 19, 46100 Mantova MN, Italia		Fecha:	03/02/2023
INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, conservante: Lisoizima de huevo .		Sello de salubridad:	IT 03 131 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: GRANA PADANO D.O.P., queso duro en escamas 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.		REF SPIGA:	GVP080
		PROVEEDOR:	00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
E. Coli	cfu/g	<100
Levadura	cfu/g	<10000
Staphylococcus coag+	cfu/g	<100
Moho	cfu/g	<10000
Salmonella spp	cfu/25g	Ausente
Listeria mono.	cfu/25g	Ausente
Clostridi SH+	cfu/g	<100

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad		Normal
Mat. Grasa	%	29
M.G.E.S	%	min 32
Humedad	%	25-35%
Materia seca	%	65-75%

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco Pajizo /Aroma: Fragante y Delicado
Apariencia: Escamas envasadas en atmosfera protectora
Estructura: Escamas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1654
	kcal	398
Proteínas	g	33
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	18
Sal	g	1,5
Carbohidratos	g	0

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	80 días
Código EAN 13	8006663000212
Código EAN 14	-
Unidades por caja	12
Medidas del producto	11x11x6 cm
Medidas de la caja	33x23x14 cm
Cajas por palet	99
Cajas por capa	11
Peso neto unidad	80g
Peso bruto unidad	80g

Población de destino:	Consumidor final en general
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 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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

Si

No

2.- Huevos o derivados

Si

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

Si

No

Trigo

Si

No

Centeno

Si

No

Kamut

Si

No

Avena

Si

No

Cebada

Si

No

Espelta

Si

No

4.- Crustáceos o derivados

Si

No

5.- Pescado o derivados

Si

No

6.- Cacahuets o derivados

Si

No

7.- Soja o derivados

Si

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Si

No

Almendras

Si

No

Avellana

Si

No

Nuez

Si

No

Anacardo

Si

No

Nuez Pecana

Si

No

Nuez de Brasil

Si

No

Pistacho

Si

No

Nuez de macadamia

Si

No

9.- Apio o derivados

Si

No

10.- Mostaza o derivados

Si

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

Si

No

12.- Lupino o derivados

Si

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg

Si

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

Si

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

Si

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

Animal

No se usa

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

Si

No

2.- Colorantes (E100-E180)

Si

No

3.- Conservantes

Si

No

4.- Colorantes Azo

Si

No

5.- Colorantes artificiales

Si

No

6.- Conservantes (E200-E297)

Si

No

7.- Aromas

Si

No

8.- Aromas artificiales

Si

No

9.- Edulcorantes artificiales

Si

No

10.- Aspartamo (E951)

Si

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

Si

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

Si

No

13.- Glutamato

Si

No

14.- Levadura (añadido)

Si

No

15.- Maíz o derivados del maíz

Si

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

Si

No

Celiacos (sin gluten)

Si

No

Vegetariano lácteo

Si

No

GMO

Es el producto non-GMO

Si

No

Se puede producir como:

Kosher

Si

No

Super Kosher

Si

No

Halal

Si

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

Si

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

Si

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

Si

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos

Página 2