



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano Grattugiato Virgilio 15x100g		Revisión:	
Dirección de producción: Viale della Favorita, 19, 46100 Mantova MN, Italia		Fecha:	03/02/2023
INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, conservante: Lisozima de huevo.		Sello de salubridad:	
DESCRIPCIÓN 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.		REF SPIGA:	GVP100
		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. Grassa	%	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: Rallado en polvo envasado en atmósfera protectora
Estructura: Queso en polvo

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	90 días
Código EAN 13	8006663000755
Código EAN 14	-
Unidades por caja	15
Medidas del producto	19x13x1,5 cm
Medidas de la caja	30x15x20 cm
Cajas por palet	160
Cajas por capa	20
Peso neto unidad	100g
Peso bruto unidad	100g

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