

	QUESO GRANA PADANO DOP VIRUTAS	REF. 154
	FICHA TÉCNICA	Revision 23.09.14

DENOMINACION:	Formaggio Grana Padano DOP
DESCRIPCION:	Queso duro semi-graso de pasta cocida.
METODO DE FABRICACION:	Se utiliza leche cruda, curado lentamente, añadiendo lisozima, usando cuajo de bovino para la coagulación. Se deja reposar la leche y se desnata parcialmente por el sistema de afloración. Salar, secar y dejamos envejecer.
MADURACION MINIMA:	Superior a 10 meses.

INGREDIENTES:	Leche de vaca	ITALIA	Animal	98,371%
	Sal	EUROPA	Mineral	1,600%
	Cuajo	EUROPA	Animale	0,004%
CONSERVANTES EN EL PRODUCTO:	Lisozima	EUROPA	Animal	0,025%
	Mezcla de nitrógeno N2 y dióxido de Carbono CO2.			
TRATAMIENTO DE LA SUPERFICIE:	Ausente.			
REVESTIMIENTO DEL PRODUCTO:	Ausente.			

FORMA DEL PRODUCTO:	Escamas/Virutas
DIMENSIONES:	Grosor 20x20x2 mm, regular y uniforme.
PESO FIJO:	1000 GR.

CARACTERISTICAS CATA:	COLOR: Blanco paja
	PASTA en escamas con estructura granulosa.
	SABOR fragante delicado.

CARACTERISTICA QUIMICAS:	GRASA EN SECO EN %: Minimo 32
--------------------------	-------------------------------

CARACTERISTICAS FISICAS:	Ph 5,35-5,45
	Aw 0,87-0,94
	UMEDAD %: 32

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	ESCHERICHIA COLI: Inferior a 100 UFC/g
	STAPHYLOCOCCUS AUREUS(COAG+): Inferior 1000 UFC/g
	SALMONELA IN 25 G.: Ausente.
	LISTERIA MONOCYTOGENES IN 25 G.: Ausente.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 GR:	CALORIAS: 1612 Kj-388 Kcal
	GRASAS: 28,4 g.
	GRASAS ACIDAS SATURADAS: 0 g.
	CARBOHIDRATOS: 0 g.
	AZÚCARES: 0 g.
	PROTEINAS: 33 g.
	SAL: 1.6 g.
FIBRA: 0	

ALÉRGENOS:	Lactosa, proteínas de leche de vaca, lisozima (proteína del huevo)
OGM	Ausente

EMBALAJE:	EMBALAJE PRIMARIO: bandeja de plástico termosellada en ATM.
	EMBALAJE SECUNDARIO: Cartón y pallets.
	DIMENSIONES PALETS: 80x120

CONSERVACION:	VIDA UTIL : 60 DÍAS
	CONSERVAR ALMACENADO/TRANSPORTE: De +4 a +6 °C

INSTRUCCIONES DE USO:	Conservar de +4 a +6°C
ADVERTENCIA PARA USO INDEVIDO:	No perforar la bandeja.
DESTINACION PRODUCTO:	El producto está destinado para todos los consumidores (incluidos los grupos sensibles, como los ancianos y los niños), excepto las personas alérgicas a la leche y los productos lácteos.

LOTE:	Indicado en documentos y/o la etiqueta "L".
LOTE DE PRODUCCION:	Indicado en el queso con etiqueta o impreso.