

	<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b>	Rev. 4
		Fecha: 10/06/15

### FICHA TECNICA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** GRANA PADANO D.O.P. 250 GR peso fijo  
**CODIGO:** 1108  
**MARCA:** SOSTER  
**ORIGEN:** ITALIA - D.O.P  
**FORMATO:** CUNA 250gr peso fijo

### COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

**INGREDIENTES:** **LECHE** DE VACA PARCIALMETNE DESNATADA POR AFLORAMIENTO  
 SAL  
 CUAJO  
 CONSERVANTE: **LISOZIMA** (Prot. Extraída de la clara de huevo)

### CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: 32%  
 EXTRACTO SECO: 68%  
 GRASA (s/ Extracto seco): 32%  
 pH: 5,6

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
COLIFORMES TOTALES:	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g

### VALORES NUTRITIVOS (por 100 g de Producto)

ENERGÍA: 1597 KJ/ 384 Kcal  
 PROTEÍNAS: 33 g  
 GRASA: 28 g  
 SAL: 1,5 g  
 HIDRATOS DE CARBONO: TRAZAS  
 CALCIO: 1,2 g

### CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

**COLOR:** BLANCO - AMARILLO  
**CONSISTENCIA:** QUESO DE PASTA DURA  
**ASPECTO:** ESTRUCTURA GRANULOSA  
**OLOR Y SABOR:** FRESCO Y DELICADO - AROMATICO PERO NO PICANTE.  
**CORTEZA:** LISA, DURA Y RESISTENTE COLOR AMBAR, ESPESOR 4-8 mm

### INGREDIENTES ALERGÉNICOS

**PROTEÍNAS ALERGENICAS:** **LECHE y Derivados**  
**HUEVO y Derivados**

### PRODUCTOS OGM

EL PRODUCTO **NO** CONTIENE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (**FREE**)

	<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b>	Rev. 4
		Fecha: 10/06/15

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

SEMICONSERVA:  
TIEMPO DE CONSERVACION:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre **+ 2°C - + 4°C**  
Consumir preferentemente antes de  
**180 dias** fecha fabricación

CURACION MINIMA:

9-10 MESES

REGISTRO SANITARIO  
PROVEEDOR:

IT  
05/364  
CE