



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED 1 rev 3 del 19/01/18

GRANA PADANO DOP SOTTOVUTO VARIE PEZZATURE a peso variabile

CODICE AZIENDALE 003	PEZZATURE 125 g, 250 g, 500 g
CODICE AZIENDALE 004	PEZZATURE 750 g , 1000 g
CODICE AZIENDALE 005	PEZZATURE OTTAVO 5 -4,5 KG / QUARTO 9-10 KG
CODICE AZIENDALE 001	18-20 kg
CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2)	/
INGREDIENTI	LATTE crudo lodigiano, sale, caglio, lisozima (proteina naturale dell' UOVO)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Stuttura granulosa , fragrante , saporito ma mai piccante, dolce nota finale.
TABELLA NUTRIZIONALE , valori medi per 100 g di prodotto tal quale	ENERGIA KJ/100 g 1654 ENERGIA Kcal/100 g 398 GRASSI TOTALI 29 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 18g CARBOIDRATI 0 g di cui zuccheri 0 g PROTEINE 33 g SALE 1,5 g LATTOSIO < 0,02g/100g (rientra nei prodotti lattosio free)
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta granulosa dal colore paglierino con fratture radiali, crosta edibile,
CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO	+ 4°C – 6 °C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	+ 4°C – 6 °C
OGM	ASSENTI
ALLERGENI	LATTE - UOVO In riferimento all'Allegato III bis Dir.2003/89/CE, gli allergeni presenti nel prodotto sono riconducibili a latte e i propri derivati . Il coadiuvante tecnologico lisozima è una proteina naturale derivata dall'albumina d'uovo. Per questo motivo in etichetta si nomina nell'elenco ingredienti: "lisozima – proteina naturale dell'uovo". Ad oggi non risultano casi di manifestata intolleranza della lisozima assimilata con formaggi contenenti essa, come si può leggere nel parere N.1 DEL 17/07/2008 dato dal Ministero del Lavoro e della Salute e delle Politiche Sociali-COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE-. Tuttavia viene indicata sempre per informare correttamente le persone sensibili alle proteine dell'uovo.
SHELF LIFE	180 giorni dal confezionamento
CERTIFICAZIONI	GRANA PADANO DOP – BRC FOOD 7