

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD SR07ST

Rev. 4 del10.01.202

Cascina Marmorina Orio Litta (LO)

GRANA PADANO DOP	- PORZIONATO SOTTOVUTO
Descrizione	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.
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, sale , caglio , lisozima ( proteina naturale dell'uovo)
Caratteristiche generali	Struttura: pasta finemente granulosa con classica frattura a scaglie; occhiatura minuta appena visibile Colore: bianco o giallo paglierino tenue Sapore: fragrante, delicato, saporito ma non piccante, tipico del G.P. Crosta: gialla dorata naturale di spessore 6 mm cca. Su tutto lo scalzo è impresso il classico marchio Grana Padano.
Caratteristiche chimico- fisiche	Valore energetico: 398 Kcal / 1654 KJ Grassi totali: 29 g
(valori medi g/100 g )	di cui ac. Grassi saturi: 18 g  Carboidrati: < 0.01 g  di cui zuccheri: < 0.01 g  Proteine: 33 g  Sale: 1.5 g
	Aw (in base alla stagionatura) : 0.91 -0.93 Ph (in base alla stagionatura) : 5.40-5.70
ULTERIORI INFORMAZIONI	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO PER CARATTERISTICHE PRODUTTIVE. CONTIENE GALATTOSIO
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp: assenti in 25 g Listeria m.: assente/25 g Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g E.coli : < 100 ufc/g
Allergeni (Allegato II del Reg. 1169/2011)	Latte come materia prima; uova e prodotti derivati (lisozima)
OGM ( Reg. CE 1829/2003-830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati
Confezionamento	SOTTO VUOTO – PESO VARIABILE
Etichettatura	Ogni cartone di forme intere viene etichettato con etichetta riportante: il lotto, il numero di riconoscimento dello stabilimento di porzionatura, n pezzi, scadenza e peso. Sulle singole confezioni sono applicate le etichette riportanti: la tipologia di prodotto, lotto, peso, informazioni nutrizionali, data di scadenza, numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento, modalità di conservazione
Condizioni di Conservazione	4 ≤ T ≤ 6°C
Trasporto	Rispetto della catena del freddo
T.M.C. – Termine	Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm/aaaa)
minimo di conservazione	180 giorni dal confezionamento
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani) ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza al lattosio o alle uova e prodotti derivati



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD SR07ST

Rev. 4 del10.01.202

## Cascina Marmorina Orio Litta (LO)

INDICAZIONI AL CONSUMATORE (eventuali)	Nessuna
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	BRC FOOD 8 PAT (prodotto agroalimentare tradizionale) elenco pat regione lombardia dgr 7/04/2000 n°6/49424