ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **GRANA PADANO**
CÓDIGOS: **30100100 (04, 24, 29, 30, 36, 37, 43, 44, 50, 51, 57, 58)**

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANALISIS NUTRICIONAL	
COLOR:	Blanco o amarillo pálido	RECUENTOS TOTALES:	$<10^6$ UCF/g	ENERGÍA:	398 Kcal.
AROMA:	Típico	MOHO:	$<10^3$ UCF/g	GRASAS:	29 %
HUMEDAD:	25-30 %	COLIFORMES:	<10 UCF/g	SATURADAS:	18 %
PH:	N/A %	LISTERIA:	ausencia en 25gr.	HIDRATOS DE CARBONO:	0 %
VITAMINAS:	A, B1, B2, B6, B12, D3, PP, E	E.COLI:	ausencia en 25gr.	PROTEÍNAS:	33 %
METALES:	As<0,5 Pb<0,4 Cd<0,5 (ppm)	SALMONELA:	ausencia en 25gr.	SAL:	1,5 %
		ESTRAFILOCOCO COAGULASA+ :	$<10^2$ UCF/g	AZÚCARES:	0 %

LEGISLACIÓN:	*El producto no está hecho de ni contiene modificaciones genéticas de conformidad con lo establecido por la regulación CE nº 1829/2003. Está de acuerdo a las normas europeas de trazabilidad y etiquetado (Reg. Nº 1830/2003).*	
INGREDIENTES:	Leche de vaca (98.496%),sal (1.5%), cuajo (0.004%), conservante E-1105: Lisozima (proteina de huevo).	
ESTRUCTURA:	Pasta granulada minuciosamente, escamas radiales	
USO PREVISTO	Guarniciones, aperitivos	
DESCRIPCIÓN:	Queso semigraso de pasta dura, cocida y de lenta maduración, producido con coágulo de acidez de fermentación, procedente de leche vacuna, cuya alimentación básica está constituida por forrajeras verdes o conservadas, las cuales se han ordeñado dos veces por día, reposado y parcialmente desnatado por afloración. Se fabrica durante todo el año.	
LOGÍSTICA:	Tª CONSERVACIÓN: 18/20 °C Tª TRANSPORTE: 14 °C	 *Imagen sólo a efectos ilustrativos.*
PRESENTACIONES:	Ruedas de 24-40 kg. Cuñas de ± 2,5 kg. Sacos con diferentes cortes.	
ALÉRGENOS:	Leche y sus derivados. Huevo	
VIDA ÚTIL:	Rueda: 365 días.	

ORIGEN: Italia

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.