SP ST 01 REV. N°.: 2
DATA REV.: 10/2019

GRANA PADANO

5 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
Prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggio Grana Padano con stagionatura non inferiore a 9 mesi.

PROCESSO PRODUTTIVO:
Le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono grattugiate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate in atmosfera protettiva senza subire alcun processo di essicazione e senza aggiunta di conservanti.

INGREDIENTI:
Latte, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'**uovo**).
Naturalmente privo di lattosio: lattosio residuo <0,1g/100g

FORMAGGIO D.O.P. AUTORIZZAZIONE:
Consorzio Grana Padano n. TV 22/94

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati.
Gusto: saporito. Odore: gradevole. Colore: giallo paglierino.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto):
Umidità: 25% - 35%
Grasso/SS: min. 32%
Cloruro di sodio: 1,5% - 2,5%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g.):
Stafilococchi coagulasi positivi: <1000 ufc/g;
E. Coli: <100 ufc/g;
Listeria monocytogenes: assente in 25 g;
Salmonella spp: assente in 25 g.

OGM:
Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI:
Latte e prodotti a base di latte;
Uova e prodotti a base di uova.

PACKAGING

Tipo di imballo:	Film multistrato termosaldato
Dimensioni busta mm.:	70 x 10
Codice prodotto:	PFG10GP0005MA
Unità di vendita:	Busta da 5 g
Peso netto ct.:	1 kg p. f.
Pezzi per cartone:	200
Dimensioni cartone imballo mm.:	37 x 18,6 x 12,5
N. strati per pallet:	10 x 12
N. cartoni per pallet:	120
Cod. EAN:	8003334991152
Termine minimo di conservazione:	65 gg.
Modalità di conservazione:	+ 4°/+8° C

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g. di prodotto

Valore energetico:	1654 kJ 398 kcal
Grassi:	29 g
di cui saturi:	18 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	33 g
Sale:	1,5 g

MASER
Basso Sebastiano s.r.l.
P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262
cap.Soc . Euro 46.800.00 i.v.
R.E.A. TV 151376
IMPORT-EXPORT TV003202

SEDE LEGALE:
Via Bassanese, 84
31010 Maser TV - ITALY

SEDE OPERATIVA:
Via Vittime del Vajont, 21
31031 Caerano di San Marco TV - ITALY

T: +39 0423 923075
f: + 39 0423 546195
PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it
info@maserformaggi.com
www.maserformaggi.com