

|                            |
|----------------------------|
| Scheda tecnica di prodotto |
| Grana Padano DOP           |

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Formato               | Origine materia prima |
| Scaglie 15 mm x 15 mm | Animale               |

|   |
|---|
| Ingredienti   |
| Latte crudo vaccino, sale, caglio bovino, lisozima da uovo. |

|  |
|--|
| Numero autorizzazione Consorzio Grana Padano |
| BS 45/99                                     |

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Allergeni               | Origine del latte |
| Latte, lisozima da uovo | Italia            |

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Paese di produzione del formaggio |                 |
| Italia                            | Prodotto no OGM |

|                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| Caratteristiche generali  |  |                          |
| Confezione                | Busta (ATP)                            |                          |
| Peso medio                | 40 g                                   |                          |
| Shelf-life                | 120 gg – Vita totale del prodotto      | 90 gg – dalla Spedizione |
| Identificazione del lotto | Numero progressivo di lavorazione/anno |                          |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Caratteristiche organolettiche |  |
| Colore                         | Paglierino chiaro, uniforme, assenza di particelle estranee.                             |
| Odore                          | Fragrante, delicato, assenza di note anormali ed estranee, quali rancido, muffa o cotto. |
| Sapore                         | Gradevole, ricco, assenza di note estranee indicanti un processo di alterazione in atto. |
| Consistenza                    | Non polverulento, omogeneo, assenza di particelle estranee.                              |

|                                 |                 |           |
|---------------------------------|-----------------|-----------|
| Caratteristiche chimico-fisiche | Unità di misura | Valori    |
| Umidità                         | %p/p            | 27 - 36   |
| Residuo secco                   | %p/p            | 64 - 73   |
| Grassi (sulla sostanza secca)   | %p/p            | 32 min.   |
| pH                              | g               | 5,5 - 5,7 |
| Proteine                        | g               | 33        |
| NaCl                            | g               | 1,5       |

|                                 |                 |                             |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| Caratteristiche microbiologiche | Unità di misura | Valori                      |
| Coliformi totali                | UFC/g           | m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2 |
| Escherichia coli                | UFC/g           | m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2 |
| Miceti: Muffe                   | UFC/g           | < 100                       |
| Lieviti                         | UFC/g           | < 1000                      |

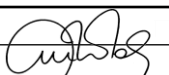
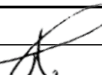
| Caratteristiche microbiologiche | Unità di misura | Valori                      |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| Stafilococchi aurei             | UDC/g           | m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2 |
| Salmonella spp.                 | /25 g           | Assente: n: 5               |
| Lysteria monocytogenes          | /25 g           | Assente, n: 5               |

| Valori nutrizionali medi (per 100 g) | Unità di misura | Valori   |
|--------------------------------------|-----------------|----------|
| Valore energetico                    | kcal/kJ         | 384/1654 |
| Grassi                               | g               | 29       |
| di cui acidi grassi saturi           | g               | 18       |
| Carboidrati                          | g               | 0        |
| di cui zuccheri                      | g               | 0        |
| Proteine                             | g               | 33       |
| Sale                                 | g               | 1,5      |

| Caratteristiche logistiche | Unità di misura | Valori          |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Pezzi/cartone              | n               | 200             |
| Dimensione cartone         | mm              | 490 x 290 x 220 |
| Peso cartone               | kg              | 8               |
| Cartoni/strato             | n               | 6               |
| Strati/pallet              | n               | 8               |
| Cartoni/pallet             | n               | 48              |
| Dimensioni pallet          | cm              | 80 x 120        |
| Peso pallet                | kg              | 384             |

| Condizioni di stoccaggio     |             |
|------------------------------|-------------|
| Temperatura di conservazione | + 4°C ± 2°C |
| Temperatura di trasporto     | + 8°C ± 2°C |

| Legenda |   |
|---------|---|
| n       | Numero delle unità campionarie che costituiscono il campione  |
| c       | Numero delle unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di M, se M venisse superato anche di una sola unità di campionamento, il risultato è da considerarsi inaccettabile. |
| m       | Limite entro il quale il risultato è soddisfacente.   |
| M       | Limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente.  |
| kg      | Kilogrammo  |
| g       | Grammo  |
| mg      | Milligrammo   |
| mm      | Millimetro  |
| cm      | Centimetro  |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Data di emissione | Preparato   | Approvato   |
| 20.05.2020        | Nicholas Tanelli - AQ  | Massimo Tanelli - RAQ  |