



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano D.O.P. (10meses) 25x300gr		Revisión: 20/10/2020
Dirección de producción Via Ponte Cocco, 18 36050 Montorso Vicienza (ITALIA)		Fecha: 05/04/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca(98,371%), sal(1,6%), cuajo(0,004%), lisozyma de huevo(0,025%). Origen de la leche: País de la UE		Sello de salubridad IT 05 394 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso semi-graso con más de 9 meses de curación. En porciones de 300 gr.		REF SPIGA: ALB102
		Proveedor: 00005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
Coliforms	<100 ufc/g
E.coli	≤10 ufc/g
Estafilococos Aureus	≤10 ufc/g
Salmonella	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausente
Mohos	≤1000
Levadura	≤10000

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros	UOM	Normal
Materia grasa en seco	%	≥ 32
pH		5-5,7
Aw		0,87-0,94
Humedad	%	32

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Color dorada.
Pasta: Estructura fina granular, rotura radial: Agujeros apenas visibles.
Color: Amarillo y dorado
Sabor: Sabroso y delicado.
Forma: Triangular

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1654
	kcal	398
Proteínas	g	33
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	18
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Fibra	g	0
Sal	g	1,5

DATOS EN EL PRODUCTO

GRANA PADANO

ingredientes: LECHE de vaca, sal, cuajo,
conservantes: lysozyme proteina de HUEVO

Conservar en nevera entre +4° y +6° C

N. Lote:
2209162312

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2205907002401
Código EAN 14	98022284002070
Unidades por caja	25
Medidas del producto	180x60x50 mm
Medidas de la caja	500x160x270 mm
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	300 gr.
Peso bruto unidad	300 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°C y 6°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☒ Si	☐ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS	
Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si ☒ No
En caso afirmativo, especificar	
Lipasa	
Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☒ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:	
Veganos	☐ Si ☒ No
Celiacos (sin gluten)	☒ Si ☐ No
Vegetariano lácteo	☒ Si ☐ No

GMO	
Es el producto non-GMO	☒ Si ☐ No

Se puede producir como:	
Kosher	☐ Si ☒ No
Super Kosher	☐ Si ☒ No
Halal	☐ Si ☒ No

Frutos secos	
¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si ☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si ☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si ☒ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue	
>Tipo de nuez o semilla de sésamo	
>Estado de la nuez, semilla o aceite	
>Estado de los ingredientes o del procesado	