



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Grana Padano D.O.P. (10 meses) 4x500gr		Revisión: 28/07/2020
		Fecha: 31/10/2018
Dirección de producción:	Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI) Italia	Sello de salubridad: IT 05 394 CE
Ingredientes:	Leche de vaca (98,971%), sal (1,6%), cuajo (0,005%). Lisozima de huevo. Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia	Código Spiga: ALB104
Descripción producto:	Queso semi-graso con más de 10 meses de curación. En porciones de 500 grs.	Proveedor: 00005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
Listeria Monocytogenes	Ausente /25g
Salmonella spp	Ausente /25g
E.coli	<=10 ufc/g
Stafilococos coag +	<=10 ufc/g
Levadura	<=10000
Moho	<100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
Grasa seca	%	>=32
Humedad	%	32
pH		5,0-5,7
Aw		0,87-0,94

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tipo de pasta: Granular rotura radial: Agujeros apenas visibles.
Color: Amarillo suave con una corteza amarilla y dorada.
Gusto: Fragante y delicado.

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



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Código EAN 13	8022284001872
Código DUN 14	08022284002930
Unidades por caja	4
Medidas del producto	250x190x45mm
Medidas de la caja	390x290x110 mm
Cajas por palet	135
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	500grs
Peso bruto unidad	500grs

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado a una temperatura entre de 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:

Trigo

Centeno

Kamut

Avena

Cebada

Espelta

Si

Si

Si

Si

Si

Si

No

No

No

No

No

No

4.- Crustáceos o derivados

Si

No

5.- Pescado o derivados

Si

No

6.- Cacahuetes o derivados

Si

No

7.- Soja o derivados

Si

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Almendras

Avellana

Nuez

Anacardo

Nuez Pecana

Nuez de Brasil

Pistacho

Nuez de macadamia

Si

Si

Si

Si

Si

Si

Si

Si

No

No

No

No

No

No

No

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

Lípasa

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

Celiacos (sin gluten)

Vegetariano lácteo

Si

Si

Si

No

No

No

GMO

Es el producto non-GMO

Si

No

Se puede producir como:

Kosher

Super Kosher

Halal

Si

Si

Si

No

No

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

Página 2