



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano DOP Rueda 1x30 kg		Revisión: 27/07/2020
Dirección de producción: Via Ostiano, 311 Persico Dosimo Cremona		Fecha: 27/07/2020
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo . Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia		Sello de salubridad: 
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso duro, cocido y de maduración lenta, que cumple con las condiciones y requisitos establecidos por la especificación de producción y por el Plan de Control previsto para la denominación DOP. Se produce a partir de leche cruda de vaca, descansada y parcialmente disminuida por la superficie natural de la crema. La maduración es natural y dura al menos 9 meses.		REF SPIGA: CA105
		PROVEEDOR: 00058

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro		Normal
Coliformes	<10/g	≤ 1000/g
E. Coli	<10/g	≤ 100/g
Estafilococos aureus	<10/g	≤ 100/g
Listeria monocytogenes	0/25 g	Ausente
Salmonella	0/25 g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	%
Grasas en extracto seco	32,00%
PH	5,0-5,5%
Aw	0,91-0,95%
NaCl	1-3,5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma y sabor del producto: fragante, delicado
Color: blanco o amarillo pálido
Textura: finalmente granular. Agujeros irregulares.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

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

DATOS EN EL PRODUCTO



