



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano DOP 1/2 Rueda (15 meses curación) 2x15 kg		Revisión: 31/08/2020
Dirección de producción: Via padana inferiore 12 - 26039 Vescovato (CR) - ITALIA		Fecha: 08/06/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo		Sello de salubridad: IT 03 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Grana Padano DOP, producido con leche cruda, según la tradición. 2 piezas de 1/2 rueda entera de 15 kg aprox.		REF SPIGA: CA106
		PROVEEDOR: 00022

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	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

Parámetros	%	Tolerancia
Humedad	32,00%	± 3%
Grasas E.S.	min 32	
Sal	1,50%	± 1,5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

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

SPIGA IMPEX S.L.

GRANA PADANO CONF.SOTT.1/2 15 MESES

Ingredientes: LECHE de vaca, sal, cuajo,

Conservante: Lysozyme proteína de HUEVO.

Producido en
Italia para:



