



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano 1/4 (10 meses curacion) 2x8kg		Revisión: 31/08/2020
Dirección de producción: Via padana inferiore 12 - 26039 Vescovato (CR) - ITALIA		Fecha: 31/08/2020
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo		Sello de salubridad: IT 03 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso GRANA PADANO DOP 1/4 , producido con leche cruda, según la tradición. Madurado min 10 mes, cortado y al vacío en piezas de kg. 9		REF SPIGA: CA112
		PROVEEDOR: 00022

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	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

Parámetro	%	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. 10 MESES

Ingredientes: LECHE de vaca, sal, cuajo,

Conservante: Lysozyme proteína de HUEVO.

Producido en Italia para:



FORMAGGIO GRANA PADANO DOP

ETICHETTA NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g

Valore	kJ	1654	Carboidrati	g	0
energetico	kcal	398	di cui zuccheri	g	0
Grassi	g	29	Proteine	g	33
- di cui saturi	g	18	Sale	g	1,5

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	9 8020488 00146
Código EAN 14	9 8020488 00146 2
Unidades por caja	2
Medidas del producto	medio círculo 210x210x700mm espesor 110 mm
Medidas de la caja	250x250x470 mm
Cajas por palet	36
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	15 kg aprox.
Peso bruto unidad	15 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 2°C y 8 °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.- Cacahuetses 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 o

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

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos

Página 2