



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano DOP (11 meses curación) 5x1kg.		Revisión: 31/08/2020
Dirección de producción: VIA PADANA INFERIORE 12 - 26039 VESCOVATO (CR) - ITALIA		Fecha: 31/08/2020
INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo		Sello de salubridad: IT 03 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Grana Padano D.O.P. madurado min. 10 meses, cortado y envasado al vacío en piezas de 1 kg.		REF SPIGA: G67A
		PROVEEDOR: 00022

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Normal	Tolerancia
Coliformes	< 10 /g	≤ 1000 /g
E.coli	< 10 /g	≤ 100 /g
Estafilococos aureus	< 10 /g	≤ 100 /g
Listeria monocytogenes	0/25 g	0/25 g
Salmonella	0/25 g	0/25 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	%	Tolerancia
Humedad	32,00%	± 3%
Grasas en extracto seco	mín. 32%	
Sal	1,50%	± 1,5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma y sabor de la pasta: Fragrante, delicado
Color de la pasta: Blanco o amarillo pálido
Color de la corteza: Aceitado
Estructura de la pasta: Finamente granular
Textura: Agujeros irregulares

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

GRANA PADANO DOP			
Prodotto da Latteneria Società Co' De' Stefani S.p.A. Vescovato (Cremona) - tel. 0372 830270 - fax 0372 81142 info@latteneriadestefani.it - www.latteneriadestefani.it			
INGREDIENTI: LATTE, sale, cuajo, conservante: lisozima de HUEVO. Contiene LATTE, UOVA. Da consumarsi preferibilmente entro: vedere etichetta peso - Non forare il sacco Conservare in frigo a +4° / +8° C - Peso netto: vedi etichetta.			
INGREDIENTS: MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG. Contains MILK, EGGS. Best before: see weight label - Keep refrigerated + 4° / + 8°C.			
ZUTATEN: MILCH, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (aus EI). Enthält MILCH, EI. Mindestens haltbar bis: siehe Gewicht Etikett - Konserv. kalt Temp. bei + 4° bis + 8°C.			
INGREDIENTS: LAIT, sel, presure, conservateur: lysozyme d'OEUF. Contient du LAIT, OEUFS. A consommer avant le: voir fiche poids - Conserv. a la temp. + 4° / + 8°C.			
INGREDIENTES: LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima de HUEVO. Contiene LECHE, HUEVO. Consumir preferiblemente antes de: ver etiqueta - Mantenerse a una temp. de + 4° / + 8°C.			
Etichetta nutrizionale per / Nutritional facts per / Nährwertdeklaration je / Déclaration nutritionnelle pour / Declaración nutricional para: 100 g			
Energia / Energy / Brennwert / Valeur énergétique / Valor energético		1654 kJ	
		398 kcal	
Grassi / Fat / Fett / Lipidos / Grasas		29 g	
de las cuales saturadas / (of which) saturated fat / (davon) gesättigte Fettsäuren / (dont) acides gras saturés		18 g	
Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides / Hidratos de carbono		0 g	
de los cuales azúcares / (of which) sugars / (davon) Zucker / (dont) sucres / (de los cuales)		0 g	
Proteínas / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteínas		33 g	
Sal / Salt / Salz / Sel / Sal		1.5 g	

DATOS LOGÍSTICOS		
Vida útil del producto	180 días	
Código EAN 13	9802048800140	
Código EAN 14	98020488 001400	
Unidades por caja	10	
Medidas del producto	triángulo 210x210x80 mm espesor 110 mm	
Medidas de la caja	160x300x490 mm	
Cajas por palet	120 cajas	
Cajas por capa	6 cajas	
Peso neto unidad	1 kg	
Peso bruto unidad	± 0,3 kg	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 2ºC y 8 ºC
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 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