



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grana Padano D.O.P. (11 meses) 8x180g		Revisión: 27/07/2020
Dirección de producción Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)		Fecha: 04/04/2019
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo, conservante: lisozima (proteína del huevo)		Sello de salubridad IT 03 131 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso de pasta dura, cocida, lenta maduración, producida con el cuajo y la acidez de la fermentación de la leche de vaca. Zona de producción: 5 regiones y 32 provincias situadas en la llanura Padana, del Piemonte al Venetto (Trento) y en algunas zonas de Emilia Romagna. Unidades de 180 g.		REF SPIGA: GP180
		PROVEEDOR: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pámetro	UOM	Máximo
E. Coli	cfu/g	<=100
Levadura	cfu/g	<=10000
Staphylococcus coag +	cfu/g	<=100
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente
Salmonella	cfu/25g	Ausente
ClostridiSH+	cfu/25g	<=100

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Pámetro	Valor
Materia Grasa	v.medio 29%
Materia Grasa E. S.	mín. 32%
Moho	<10000 ufc/g

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco pajizo
Estructura: Finamente granulada, fractura radial en escamas.
Aroma y aspecto: Fragrante y delicado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

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

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8006663006467
Código EAN 14	08006663006467
Unidades por caja	8
Medidas del producto	200x105x25 mm
Medidas de la caja	200x200x140 mm
Cajas por palet	240
Cajas por capa	24
Peso neto unidad	180 g
Peso bruto unidad	195 g

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°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.- 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
Celíacos (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		