



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev.4 15.12.2022

IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

Ragione sociale: BERGAMASCHI s.r.l.

Sede operativa: VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)

Sede legale: VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)

Telefono: 0331 301727

Fax: 0331 301848

e-mail: info@bergamaschisrl.com

Settore merceologico: Lattiero caseario

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Numero di autorizzazione del Consorzio Grana Padano: VA 65/13

Laboratorio di autocontrollo: CHIMICA LAB S.R.L

1. DENOMINAZIONE

Nome: Grana Padano grattugiato 1000g

Tipologia di prodotto: Formaggio a pasta dura, stagionato. Prodotto DOP. Origine del Latte: Italia

2. INGREDIENTI

Come da dichiarazione del Consorzio del Formaggio Grana Padano secondo il Disciplinare Produttivo e rispettando le norme vigenti in materia di OGM:

- Latte crudo di vacca, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decretato per affioramento naturale;
- Siero innesto naturale, ossia la coltura di batteri lattici ottenuti dalla fermentazione naturale del siero residuo della caseificazione del giorno precedente;
- Sale (cloruro di sodio)
- Caglio bovino: caglio naturale di vitello, conforme alle disposizioni di leggi vigenti in materia;
- Ed eventualmente lisozima, proteina naturale estratta tal quale dall'albume dell'uovo di gallina
- Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO per naturale processo di produzione. Galattosio inferiore a 10 mg/100 g.

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: bianco o leggermente paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato,

Aspetto: non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Materia grassa (tal quale): 28,4% (sostanza secca) 42,1%

Acqua: 33% → 31%

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 – 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev.4 15.12.2022

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.Coli: entro 10^2 ufc/g

Salmonelle spp: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)

Listeria monocytogenes: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)

Enterotossine stafilococciche : non rilevabili in 25g (Reg. UE 2019/229)

Stafilococchi coagulasi positivi: entro 10^2 ufc/g (Reg. UE 2019/229)

Muffe : entro 5×10^2 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: entro 10^2 ufc/g

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1654kJ (398 kcal)

proteine totali: 33g

grassi : 29g di cui *Acidi Grassi saturi* 18g

carboidrati: 0g di cui *Zuccheri* 0g

calcio: 1165mg

sale: 1,5g

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Materiale di confezionamento: Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

Modalità di confezionamento: atmosfera protettiva

unità: sacchetto 1000g

codice EAN busta: 8004561000211

peso netto: 1000g.

unità per cartone: 5 sacchetti da 1000g

dimensione pallet: EPAL 120 cm x 80 cm

numero cartoni per strato: 9

numero strati: 6

numero totale colli: 54

Peso netto totale: kg.270

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Temperatura minima di conservazione: +4°C /8 °C

Tempo minimo di conservazione : 120 giorni

Modalità di utilizzo: può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

9. MODALITA' DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

10. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte (materia prima) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev.4 15.12.2022

11. OGM

Il Consorzio del Grana Padano dichiara di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti lattiero caseari. Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev.4 15.12.2022

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova	X		
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)