



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### GRANA PADANO GRATTUGIATO 100g

Rev.3 01.05.2021

#### 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](mailto: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 100g

*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 100g

Rev.3 01.05.2021

#### 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  $5 \times 10^2$  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* : 29 g di cui *Acidi Grassi saturi* 13 g

*carboidrati*: 0g di cui *Zuccheri* 0g

*calcio*: 1165mg

*sale*: 1,5 g

#### 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 100g

*codice EAN busta*: 8004561000228

*peso netto*: 100g.

*unità per cartone*: 20 sacchetti da 100g

*dimensione pallet*: EPAL 120 cm x 80 cm

*numero cartoni per strato*: 16

*numero strati*: 8

*numero totale colli*: 128

*Peso netto totale*: kg.256

#### 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 100g**

**Rev.3 01.05.2021**

**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 100g

Rev.3 01.05.2021

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

| <b>ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di</b>  | <b>PRESENZA</b> | <b>ASSENZA</b> | <b>TRACCE</b> |
|---|-----------------|----------------|---------------|
| 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)