



GRANA PADANO FORME



Descrizione	FORMAGGIO SEMIGRASSO A PASTA DURA, COTTA E A STAGIONATURA 10 MESI
Requisiti generali	GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA MINIMO 32%
Allergeni	LATTE E LISOZIMA DERIVATO DALL' UOVO
OGM	PRODOTTO DERIVATO DAL LATTE, È PRIVO DI OGM E NON È INTERESSATO DA UN OBBLIGO DI ETICHETTATURA COME DERIVATO DI OGM (Reg.1829-1830/2003 CE)

**FORMAGGIO GRANA PADANO
(FORME INTERE)**

INGREDIENTI

Ingredienti	Funzione	Origine	Origine geografica	Allergene
Latte vaccino	Ingrediente	Animale	Italia	SÌ
Caglio	Coagulante	Animale	Europa	NO
Sale	Ingrediente	Minerale	Italia	NO
Lisozima	Ingrediente antifermentativo (Proteina dell'uovo)	Animale	Italia	SÌ

PROFILO MICROBIOLOGICO

Parametri	Valore standard	Metodo di riferimento
Coliformi Totali	< 100 ufc/g	ISO 4832:2006
E. Coli	< 100 ufc/g	UNI ISO 16649-2:2010
Stafilococco coagulasi C +	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2004
Lieviti	< 10 ⁴ ufc/g	ISO 21527-2:2008
Muffe	< 10 ³ ufc/g	ISO 21527-2:2008
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017
Salmonella Spp	Assente in 25 g	ISO 6579-1:2017

PROFILO CHIMICO

<i>Parametri</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Valore medio su 100 g di prodotto</i>
Energia	<i>Kcal/100g KJ/100g</i>	398 1654
Proteine	<i>g/100g</i>	33,0
Aminoacidi liberi	<i>g/100g</i>	6,0
Lipidi totali	<i>g/100g</i>	29,0
Acidi grassi saturi	<i>g/100g</i>	18,0
Acidi grassi monoinsaturi	<i>g/100g</i>	7,1
Fibra alimentare	<i>g/100g</i>	<0,1
Carboidrati	<i>g/100g</i>	0.0
di cui zuccheri	<i>g/100g</i>	0.0
Calcio	<i>mg/100g</i>	1165
Fosforo	<i>mg/100g</i>	692
Sale	<i>g/100g</i>	1,5
Sodio	<i>g/100g</i>	0,7
Potassio	<i>mg/100g</i>	120
Magnesio	<i>mg/100g</i>	63
Zinco	<i>mg/100g</i>	11
Ferro	<i>µg/100g</i>	140

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Parametro	Specifica
Aspetto esterno	Forme cilindriche regolari caratterizzate dallo scalzo convesso, molto alto con impressa su tutta la circonferenza la denominazione di origine protetta del Consorzio Grana Padano e la marchiatura a fuoco di qualità, le facce sono piane e leggermente orlate. La crosta è scura o giallo dorato naturale con uno spessore variabile dai 4 agli 8 mm
Aspetto pasta	La struttura della pasta è finemente granulosa con frattura radiale a scaglia: il colore della pasta è bianco o giallo paglierino con occhiatura appena visibile
Tipologia	Formaggio a base di latte vaccino parzialmente scremato
Formato forma intera	- Le forme presentano le seguenti caratteristiche: - o Diametro del piatto: 35 - 45 cm - o Altezza dello scalzo: 18 - 25 cm - o Peso medio di una forma: 24 - 40 kg circa
Stoccaggio e conservazione	In magazzino di stagionatura ad una temperatura da 15 a 22 °C (tolleranza +/- 2°C), umidità relativa compresa tra 80 e 90%
Durata (Shelf-life)	Il periodo ottimale per il consumo delle forme va dai 10 ai 24 mesi di stagionatura
Unità di vendita	Lotti di singole forme intere
Imballo di vendita	Forme pallettizzate ed avvolte in film ad uso alimentare
Modalità di trasporto	Con automezzo a T _{max} controllata 15°C
Control Quality	Metodologia Haccp e Food Safety Plan
Destinazione d'uso	Prodotto di largo consumo non destinato a categorie speciali di consumatori