



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Grana Padano DOP BRAZZALE grattugiato 5 g conf. busta ATP

ST_ML_120.50.BRA

Data emissione: 23/04/2021

NR. Revisione: 1

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio a pasta dura e cotta, a lenta maturazione, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il tutto è ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione del "Grana padano DOP". Il periodo minimo di stagionatura è di 9 mesi.

INGREDIENTI Latte crudo, sale e caglio. Conservante: lisozima proteina da uovo (E1105).

TRATTAMENTI Nessun trattamento superficiale.

PROFILO SENSORIALE
Forma e dimensioni grattugiato, le particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non devono superare il 25% della massa di grattugiato.

Aspetto granulometria uniforme, non eccessivamente polverulento

Aroma tipico

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: Italia

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 3°C e + 7°C.

SHELF-LIFE 75 giorni dal confezionamento



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1654
Energia kcal	kcal	398
Grassi	g	29
di cui: acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	0
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	33
Sale	g	1,5

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	25 - 35
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine (%)	%	30 - 35
Cloruro di sodio	%	1,5 - 2,5

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 100
Escherichia coli	ufc/g	< 50
Muffe	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 10000
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Formaggio Grana Padano DOP BRAZZALE
grattugiato 5 g conf. busta ATP

ST_ML_120.50.BRA

Data emissione: 23/04/2021

NR. Revisione: 1

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisozima
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
120.50.BRA	200	Imballo primario	Busta ATP (PET/PE EVOH PE)	8032618610564	100x70x3	1	10	10	100
		Imballo secondario	Cartone americana	08032618610564	331x258x128	166			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Formaggio Grana Padano DOP BRAZZALE
grattugiato 5 g conf. busta ATP

ST_ML_120.50.BRA

Data emissione: 23/04/2021

NR. Revisione: 1

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3