

	<b>SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI</b> <b><u>GRANA PADANO</u></b>	Cod. ST/PFI/01 R07 01/04/2022
---	--	-------------------------------------

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Denominazione:** formaggio GRANA PADANO DOP

**Descrizione:** formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di produzione. Galattosio inferiore a 10mg/100g.

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo

### CARATTERISTICHE FISICHE

**Forma:** Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

**Dimensioni:** Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 25 cm.

**Peso:** da 24 a 40 kg.

**Marcatura scalzo:** nelle fascere rombetti Grana Padano e bollo di origine con matricola caseificio e sigla mese di produzione, a 9 mesi marchio a fuoco di qualità con simbolo del Consorzio; bollatura sanitaria.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto della crosta:** tinta scura od oleatura; spessore da 4 a 8 mm.

**Struttura della pasta:** finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.

**Colore della pasta:** bianco o paglierino

**Aroma e sapore della pasta caratteristici:** fragrante, delicato.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100g di prodotto)

Grasso su ss	min 32%
Umidità	32%

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g-Reg 1169/2011)

Energia	1654 kJ-398 kcal
Grassi	29g
di cui acidi grassi saturi	18g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Fibre	0g
Proteine	33g
Sale	1,5g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



Staphilococchi coag pos.	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Salmonella spp	assente/25g

### MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

**Maturazione:** naturale a temperatura di 15 - 22°C e umidità 75-90% per almeno 9 mesi.

<b>Denominazione merceologica</b>	Giovane (da pasto)	Stagionato / Maturo	StraVecchio
<b>Stagionatura</b>	9 - 11 mesi	15 - 18 mesi	20 mesi e oltre

**Conservazione forme(TMC):** 12 mesi alla temp. +4/+8 °C

Redige CQ		Verifica RAQ		Approva DP	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
01/04/2022		01/04/2022		01/04/2022	