

**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.

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

**CARATTERISTICHE FISICHE delle FORME**

**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 34 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 .

**Stagionatura minima:** 10 mesi

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

Umidità	32%
Grasso sul secco	min 32%

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g**

Energia	1654 kj-398 k kJ
Grassi	29%
di cui grassi saturi	18%
Carboidrati	0%
di cui zuccheri	0%
Fibre	0%
Proteine	33%
Sale	1,5%




**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	<500 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente / 25 g
Salmonella spp	assente / 25 g

**Redige RAQ**

**Verifica DIR**

**Approva DIR**

Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
23/05/2016		23/05/2016		23/05/2016	

**PRODUCT IDENTIFICATION**

**Name:** GRANA PADANO DOP cheese

**Description:** DOP (controlled denomination origin) hard half-fat cheese; cooked and slow maturing, it is obtained from raw cow's milk with the production method described in the production rules of the Grana Padano Protection Consortium.

**Ingredients:** milk (98,395%), salt (1,600%), rennet (0,003%), preservative: lysozyme from egg (0,002%)

**PHYSICAL CHARACTERISTICS of the wheels**

**Wheel:** Cylindrical, slightly convex or almost straight sides, slightly-bordered flat faces.

**Dimensions:** Diameter from 35 to 45 cm; Side face height from 18 to 25 cm.

**Weight:** from 35 to 40 kg.

**Wheel side marking:** in the band, Grana Padano diamonds and duty stamp of origin with dairy matriculation number and month of production, after 9 months, fire-impressed quality marking with symbol of the Consortium; health department stamping (Presidential Decree No. 54 of 14/1/97).

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

**Appearance:** square flakes of Grana Padano, approximately 2 X 2 cm

**Texture:** minutely granular

**Color:** white or golden-yellow

**Aroma and flavour:** fragrant, delicate.

**NUTRITIONAL DECLARATION (Average values per 100g-Reg 1169/2011)**



Energy	1654 kJ- 398 kcal
Fat	29%
of which saturates	18%
Carbohydrate	0%
of which sugars	0%
Protein	33%
Salt	1,5%

**CHEMICAL CHARACTERISTICS (per 100g of product)**

Fat in dry matter	min 32% (DOP Production Regulations)
	43% (average)
Humidity	32%

**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Staphylococcus coag. pos.	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Coliforms	<100 ufc/g
Moulds	<600 ufc/g
Yeasts	<10,000 ufc/g
Listeria monocytogenes	not present /25 g
Salmonella spp	not present /25 g

Redige RAQ		Verifica DIR		Approva DIR	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
13/05/2016		13/05/2016		13/05/2016	