

AGRIFORM	<b>SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI</b> <b><u>GRANA PADANO</u></b>	Cod. ST/PFI/01 R03 Pag. 1 di 1
----------	--	--------------------------------------

**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****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. Non Edibile.**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	29%
di cui acidi grassi saturi	18%
Carboidrati	0%
di cui zuccheri	0%
Fibre	0%
Proteine	33%
Sale	1,5%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Staphilococchi coag pos.	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Salmonella spp	assente/25g
Lieviti e muffe	<600 ufc/g

**MATURAZIONE E CONSERVAZIONE****Maturazione:** naturale a temperatura di 15 - 22°C e umidità 80-90% per almeno 10 mesi .

Denominazione merceologica	Giovane (da pasto)	Stagionato / Maturo	StraVecchio
Stagionatura	10 - 11 mesi	15 - 18 mesi	20 mesi e oltre

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

Redige RAQ		Verifica DIR		Approva DIR	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
23/05/2016		23/05/2016		23/05/2016	