



SAN PIETRO  
Latteria 474

## GRANA PADANO D.O.P. SELEZIONE DA FIENO PORZIONATO



<b>Denominazione</b>	Grana Padano D.O.P.
<b>Definizione</b>	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lunga stagionatura (Grasso su s/s min 32%)
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio Allergeni: latte e derivati del latte.
<b>Origine della materia prima</b>	Latte proveniente da stalle che alimentano gli animali a secco
<b>Aspetto del formaggio e caratteristiche organolettiche</b>	Formaggio con struttura finemente granulosa con frattura radiale a scaglia: il colore della pasta è bianco o giallo paglierino con occhiatura appena visibile.
<b>Formato</b>	Sono disponibili tagli di differenti pezzature, da 4,5 Kg a 500g. I pezzi sono confezionati sottovuoto in sacco PE, a <u>peso variabile</u> .
<b>Stoccaggio e Conservazione</b>	In cella frigorifera max + 4-6°C
<b>Shelf life</b>	365 giorni dalla data di confezionamento
<b>Destinazione dell'uso previsto e certificazione</b>	L'alimento è indirizzato alla popolazione nel suo complesso, ad eccezione dei soggetti allergici al latte.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Listeria monocytogenes: Assente/25g Salmonella spp: Assente/25g
<b>OGM</b>	Assenti in conformità ai Reg. CE n° 1829 e 1830 del 2003
<b>Valori nutrizionali per 100g</b>	Valore energetico: Kj 1654/kcal 398 Grassi 29g <i>di cui saturi</i> 18g Carboidrati 0g <i>di cui zuccheri</i> 0g Proteine 33g Sale 1,5g

ST/33 Rev. 00 del 28/01/2020