FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Grana Padano Grattugiato Virgilio 15x100g

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	GRANA PADANO D.O.P., queso duro en polvo producido durante todo el año con leche cruda de vaca parcialmente descremada mediante separación natural, pasta cocida, maduración lenta, utilizado como queso de mesa o rallado, y que cumple con las condiciones y requisitos establecidos por el reglamento de producción de la D.O.P.
Artículo	GPV100
Ingredientes	**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, conservante (lisozima de **HUEVO**). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	32
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	25 - 35
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Extracto seco	%	65 - 75
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco Pajizo.
Aroma: Fragante y delicado.
Apariencia: Rallado en polvo.
Estructura: Rallado en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1654
	kcal	398
Grasas	g	29
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18
Hidratos de carbono	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	33
Sal	g	1,5

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	X	Si		No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 4ºC y 8ºC.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	15
Código EAN 13	8006663000755
Código EAN 14	
Cajas por palet	160
Cajas por capa	20
Capas por palet	8
Medidas del producto	19x13x1,5 cm
Medidas de la caja	30x15x20 cm
Peso neto unidad	100g
Peso bruto unidad	100g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Viale della Favorita, 19 – 46100 Mantova

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
03 131
CE

Fecha: 22/04/2024 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.