Latteria Ca'De'Stefani LA QUALITÀ DA OLTRE CENT'ANNI	GRANA PADANO D.O.P. CA' DE' STEFANI SCHEDA TECNICA PRODOTTO	DCV 14
Emissione 12/2014		Pag 1 di 1

Prodotto **Identificazione sanitaria produttore** **Processo produttivo**	**GRANA PADANO D.O.P.** ***ID: IT 03 212 CE*** Formaggio D.O.P. (a denominazione d'origine controllata e protetta), con certificazione di conformità, prodotto da latte crudo secondo la tradizione classica; la produzione del latte e le fasi di caseificazione sono controllate secondo lo schema HACCP. Stagionatura minima 9 mesi
Caratteristiche importanti del prodotto – Classificazione prodotto per valori pH ed aw	Aw 0,91 - 0,95 NaCl 1 – 3,5 %. Sostanza grassa sul secco: min. 32% pH 5,0 – 5,5 Salmonella – assente/25g. Listeria – assente/25g il prodotto con aw ≤ 0,92 non è terreno favorevole allo sviluppo di Listeria monoc., applicare Reg. Ce 2073 punto 1.3 il prodotto con aw ≤ 0,94 e pH ≤ 5,0 non è terreno favorevole allo sviluppo di Listeria monoc., applicare Reg. Ce 2073 punto 1.3 il prodotto con aw/pH non rientrante nei sopraccitati range, è terreno favorevole allo sviluppo di Listeria monoc., applicare controlli microb. come da Reg CE 2073 punto 1.2
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, conservante: Lisozima proteina dell'uovo
Caratteristiche merceologiche – trattamento di superficie	formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione; crosta dura scura o giallo dorata naturale, con spessore di 4-8 mm.
Caratteristiche fisiche e oranolettiche	✶ Forma e pezzatura: forma cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi diritto; diametro da 35 a 45 cm; altezza scalzo da 18 a 25 cm; peso della forma da 24 a 40 kg. ✶ Struttura della pasta: granulosa con frattura a scaglie; occhiatura minuta. ✶ Fattori di qualificazione: grado di stagionatura; consistenza; sapore e aroma.
Caratteristiche nutrizionali **(valori puramenti indicativi, espressi per 100 gr di prodotto)** s	Kcal/kj 398/1654 Proteine (g) 33 — Calcio (mg) 1290 Grassi (g) 29 — Fosforo (mg) 700 -di cui acidi grassi saturi (g) 18 — Vitamina A (u.i.) 1400 Carboidrati (g) 0 — Vitamina B2 (mg) 0,6 -di cui zuccheri (g) 0 V Vitamina B12 (µg) 10 Proteine (g) 33 Sale (g) 1,5
Confezionamento	Forme intere a vista od intere e/o porzionate confezionate in film plastico termosaldato
Shelf-life	Non definibile per le forme intere (verificato prodotto integro a oltre 36 mesi), da conservare a temperatura fra 4 – 18°C; centottanta giorni dalla data di confezionamento per prodotto porzionato e conf. sottovuoto, conservato alla temperatura di 4-8°C
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) – Lisozima (proteina derivante dall'uovo)
Indicazioni per il trasporto e la conservazione	Prodotto intero, conservare fra +4 e +18 °C Prodotto confezionato Conservare fra + 4 e + 8 ° C