

Identificazione	GRANA PADANO DOP VI602 IN FORMA
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca proveniente da due mungiture, riposato e parzialmente decremato per affioramento naturale.
Ingredienti costitutivi (provenienza)	Latte vaccino (italia), sale (italia/ue), caglio (italia/ue), conservante LISOZIMA da uovo (italia/ue).
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1654 kj, 398 kcal Grassi 29g di cui acidi grassi saturi 18g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 33g Sale 1,5g
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. Peso da 24 a 40 kg per forma. Forma cilindrica con scalzo convesso. La crosta è dura e liscia, di colore giallo scuro o giallo dorato naturale. La pasta è finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, con occhiatura appena visibile, di colore bianco o paglierino. Sapore delicato.
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto impiegando una particolare tecnica che prevede la cagliatura e la successiva frantumazione della cagliata per ottenere dei granuli finissimi che, compattandosi durante la stagionatura, danno la caratteristica strutturale al prodotto. La salatura viene effettuata, mediante immersione in salamoia per un periodo dipendente dal peso della forma e dalla concentrazione salina.
Temperature di trasporto	T ambiente
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. Per il confezionato a max +4°C.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 36 mesi dalla data di produzione Per il confezionato: 90 giorni dalla data di confezionamento.
Note	Non contiene glutine e/o fonti di glutine e quindi è idoneo all'alimentazione dei celiaci

ALLEGATO OGM E ALLERGENI

PRODOTTO: GRANA PADANO DOP							
N°	Ingredienti Additivi Aromi (sia materie prime che composti)		Origine della materia prima (MP)			Analisi rischio presenza di (SI/NO)	
	Denominazione	% nel prodotto finito	Provenienza vegetale/ animale	Paese di origine MP (specificare anche se CEE)		OGM (1)	Allergene (2)
1	LATTE	98, 2941	ANIMALE	ITALIA			SI
2	SALE	1, 7000	MINERALE	UE		NO	NO
3	CAGLIO	0, 0040	ANIMALE	UE		NO	NO
4	LISOZIMA da uova	0, 0019	ANIMALE	UE		NO	SI

(1) fare riferimento ai Regolamenti n. 1829/2003 e 1830/2003

(2) Fare riferimento alla DIRETTIVA 2003/89/CE e all'integrazione fatta dalla DIRETTIVA 2006/142/CE