

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.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi (provenienza)	Ingredienti: latte , sale, caglio, lisozima dell' uovo .
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.
Allergeni:	Latte e uovo.
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 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.
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. Per il confezionato a max +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 36 mesi dalla data di produzione Per il confezionato: 120 giorni dalla data di confezionamento.
Note	NON CONTIENE GLUTINE e/o fonti di glutine e quindi è idoneo all'alimentazione dei celiaci. Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO come conseguenza del naturale processo di produzione del Grana Padano DOP. Contenuto in galattosio inferiore a 10 mg per 100 g.

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 vaccino	98,	2941	ANIMALE	ITALIA	NO	SI
2	SALE	1,	7000	MINERALE	UE	NO	NO
3	CAGLIO BOVINO	0,	0040	ANIMALE	FRANCIA	NO	NO
4	LISOZIMA dell'uovo.	0,	0019	ANIMALE	FRANCIA	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