

Scheda tecnica di prodotto

Il fresco di grattugia

Formato	Origine materia prima
Grattugiato	Animale

Ingredienti

**Formaggi duri stagionati** (Latte, sale, caglio, fermenti lattici), **Grana Padano DOP** (latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo).

Allergeni	Origine del latte
Latte, Uovo	UE e/o CH

Paese di produzione del formaggio

Unione Europea e/o Svizzera



Immagine a solo scopo illustrativo

Caratteristiche generali

Confezione	Busta (ATP)	
Peso medio	1000 g	
Shelf-life	120 gg – Vita totale del prodotto	90 gg – dalla Spedizione
Identificazione del lotto	Numero progressivo di lavorazione/anno	

Caratteristiche organolettiche

Colore	Paglierino chiaro, uniforme, assenza di particelle estranee.
Odore	Fragrante, delicato, assenza di note anormali ed estranee, quali rancido, muffa o cotto.
Sapore	Gradevole, ricco, assenza di note estranee indicanti un processo di alterazione in atto.
Consistenza	Non polverulento, omogeneo, assenza di particelle estranee.

Caratteristiche chimico-fisiche	Unità di misura	Valori
Umidità	%	40 ± 2
Sostanza secca	%	60 ± 2
Grassi (sulla sostanza secca)	%p/p	35 ± 2
NaCl	%	1,5 ± 0,3
Grassi	%	20 min.
pH		4,90 – 5,20

Caratteristiche microbiologiche	Unità di misura	Valori
Coliformi totali	UFC/g	m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2
Escherichia coli	UFC/g	m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2
Miceti: Muffe	UFC/g	< 100
Lieviti	UFC/g	< 1000
Stafilococchi aurei	UFC/g	m: 100, M: 1000, n: 5, c: 2
Salmonella spp.	/25 g	Assente: n: 5
Lysteria monocytogenes	/25 g	Assente, n: 5

Valori nutrizionali medi (per 100 g)	Unità di misura	Valori
Valore energetico	kJ/kcal	1229/294
Grassi	g	20 ± 2
di cui grassi saturi	g	13 ± 2
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	32
Sale	g	1,8

Caratteristiche logistiche	Unità di misura	Valori
Pezzi/cartone	n	10
Dimensione cartone	mm	490 x 290 x 220
Peso cartone	kg	10
Cartoni/strato	n	6
Strati/pallet	n	8
Cartoni/pallet	n	48
Dimensioni pallet	cm	80 x 120
Peso pallet	kg	480

Condizioni di stoccaggio	
Temperatura di conservazione	+ 4°C ± 2°C
Temperatura di trasporto	+ 8°C ± 2°C

Legenda	
n	Numero delle unità campionarie che costituiscono il campione
c	Numero delle unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di M, se M venisse superato anche di una sola unità di campionamento, il risultato è da considerarsi inaccettabile.
m	Limite entro il quale il risultato è soddisfacente.
M	Limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente.
kg	Kilogrammo
g	Grammo
mg	Milligrammo
mm	Millimetro
cm	Centimetro

Data prima emissione	Data aggiornamento	Preparato	Approvato
29.01.2021	18.01.2024	Nicholas Tanelli - AQ	Massimo Tanelli - RAO