



SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

Pagina 1 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI



GRANA PADANO DOP
Scaglie 1Kg
GRANA PADANO PDO
Shavings 1Kg



Stagionatura <i>Ageing</i>	minimo 9 mesi <i>minimum 9 months</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO. <i>MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG.</i>
Origine fornitori / materia prima <i>Supply source / raw material</i>	Il Grana Padano DOP è prodotto in Italia nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione. Il latte utilizzato per produrre Grana Padano DOP è prodotto in allevamenti situati nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione ed autorizzati dal Consorzio di Tutela del Grana Padano. <i>Grana Padano PDO is made in Italy in the territory that is defined by its Production Standards. Milk that is used to produce Grana Padano PDO is sourced from farms that are authorized by the Consortium for the Protection of Grana Padano that are located in the territory that is defined by its Production Standards.</i>
Lotto <i>Batch</i>	4 cifre, le prime due rappresentano la settimana dell'anno di produzione; le seconde due il giorno di produzione di quella settimana (es. 01=lunedì, etc.). <i>4 digits, the first two refer to the number of the week in the year of production, the last two represent the number of the day during the week (e.g. 01= Monday, etc.).</i>
TMC <i>BBD</i>	GGMMAA DDMMYY
Parametri nutrizionali <i>Nutritional specifications</i>	kJ, kcal, grassi (di cui acidi grassi saturi), carboidrati (di cui zuccheri), fibre, proteine, sale. <i>kJ, kcal, fat (of which saturates), carbohydrate (of which sugars), fibre, protein, salt.</i>
Confezionamento <i>Packaging</i>	Atmosfera modificata in vaschetta. <i>Modified atmosphere in tray.</i>
Shelf-life totale <i>Total Shelf-life</i>	90 giorni <i>90 days</i>
Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i>	Max. +8°C <i>Max. +8°C</i>
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata e consumare entro una settimana. <i>Once opened the packaging, store refrigerated and consume within one week.</i>
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Max. +8°C <i>Max. +8°C</i>
Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) <i>Weight (Directive 76/211/EEC)</i>	1000g <i>1000g</i>

Data Emissione/Data of issue: 28/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

Pagina 2 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Formulazione prodotto (valori medi) Product formulation (average values)		
Componente Ingredients	Quantità % Amount %	Origine Source
LATTE MILK	98,471	Italia Italy
Sale Salt	1,5	UE EU
Caglio Rennet	0,004	UE EU
Lisozima (da UOVO) Lysozyme (from EGG)	0,025	UE EU
Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011) Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)		
Energia Energy	1654 kJ / 398 kcal	
Grassi Fat	29 g	
di cui acidi grassi saturi of which saturats	18 g	
Carboidrati Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri of which sugars	0 g	
Fibre Fibre	0 g	
Proteine Proteins	33 g	
Sale Salt	1,5 g	
Specifiche chimico-fisiche Chemical and physical specifications		
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measurement	Limiti di accettabilità Acceptability
Umidità Moisture	%	≥ 25 ≤ 35
Grassi Fat	%	29 g ± 20%
Grassi S/S Fat on dry matter	%	≥32
Proteine Proteins	%	33 g ± 20%
Calcio Calcium	mg/100g	1165 mg (+45% -35%)
Fosforo Phosphorous	mg/100g	692 mg (+45% -35%)

Data Emissione/Data of issue: 28/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

Pagina 3 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Sodio Cloruro <i>Sodium Chloride</i>	%	1,5 g ± 20%
Specifiche microbiologiche (Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.) Microbiological specification (Reg. EC n. 2073/2005 and s.m.i.)		
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measurement	Limiti di accettabilità Acceptability
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	UFC/g CFU/g	≤ 10
Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	UFC/25g CFU/25g	Assente/Absence
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g CFU/25g	Assente/Absence
Staphylococcus coagulasi positivi <i>Coagulase-positive Staphylococcus</i>	UFC/g CFU/g	≤ 100
Muffe <i>Mold</i>	UFC/g CFU/g	≤ 100
Lieviti <i>Yeasts</i>	UFC/g CFU/g	≤ 10.000
Specifiche organolettiche Organoleptic specifications		
Aspetto <i>Appearance</i>	Il prodotto si presenta come una lamina quadrata delle dimensioni di circa 2,5*4 cm e di spessore da 0,5 a 1,0 mm. Eventuali piccoli aggregati di scaglie devono staccarsi facilmente al tatto. Può essere presente prodotto spezzettato in minima percentuale. <i>The flake appears like a thin sheet square, about 2,5*4 cm and thickness from 0.5 to 1.0 mm. Any small aggregates of flakes must come off easily to the touch. There may be fragmented product in a minimum percentage.</i>	
Colore <i>Colour</i>	Pasta di colore giallo paglierino, non particolarmente intenso. Deve essere uniforme e omogeneo su tutta la porzione. Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione. <i>It must be straw yellow, not particularly bright. It must be homogeneous along the flake. There must be no discernible nuances of abnormal colors or indicating technological or preservation defects.</i>	
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente. Gusto delicato da cui affiora il sapore di latte e panna. Devono risultare assenti sapori anomali o estranei. <i>Pleasant, intense, not excessively salty, pungent or sour. Delicate taste from which emerges the flavor of milk and cream. Extraneous taste must be absent.</i>	
Odore <i>Aroma</i>	Gradevole, delicato, tipico di un prodotto fresco, ben conservato. Sono assenti odori anomali ed estranei quali crosta, muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso.	



SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

Pagina 4 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Pleasant, typical of a fresh, well-preserved product. Abnormal or foreign odours, such as scab, mildew, musty, or odours indicating an oxidation process under way, are absent.

Allergeni
Allergens

LATTE, UOVO.
Naturalmente privo di lattosio e di glutine.
MILK, EGG.
Naturally free from lactose and gluten.

OGM
GMO

Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Grana Padano DOP, non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.
Ingredients used for the production of Grana Padano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.



SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

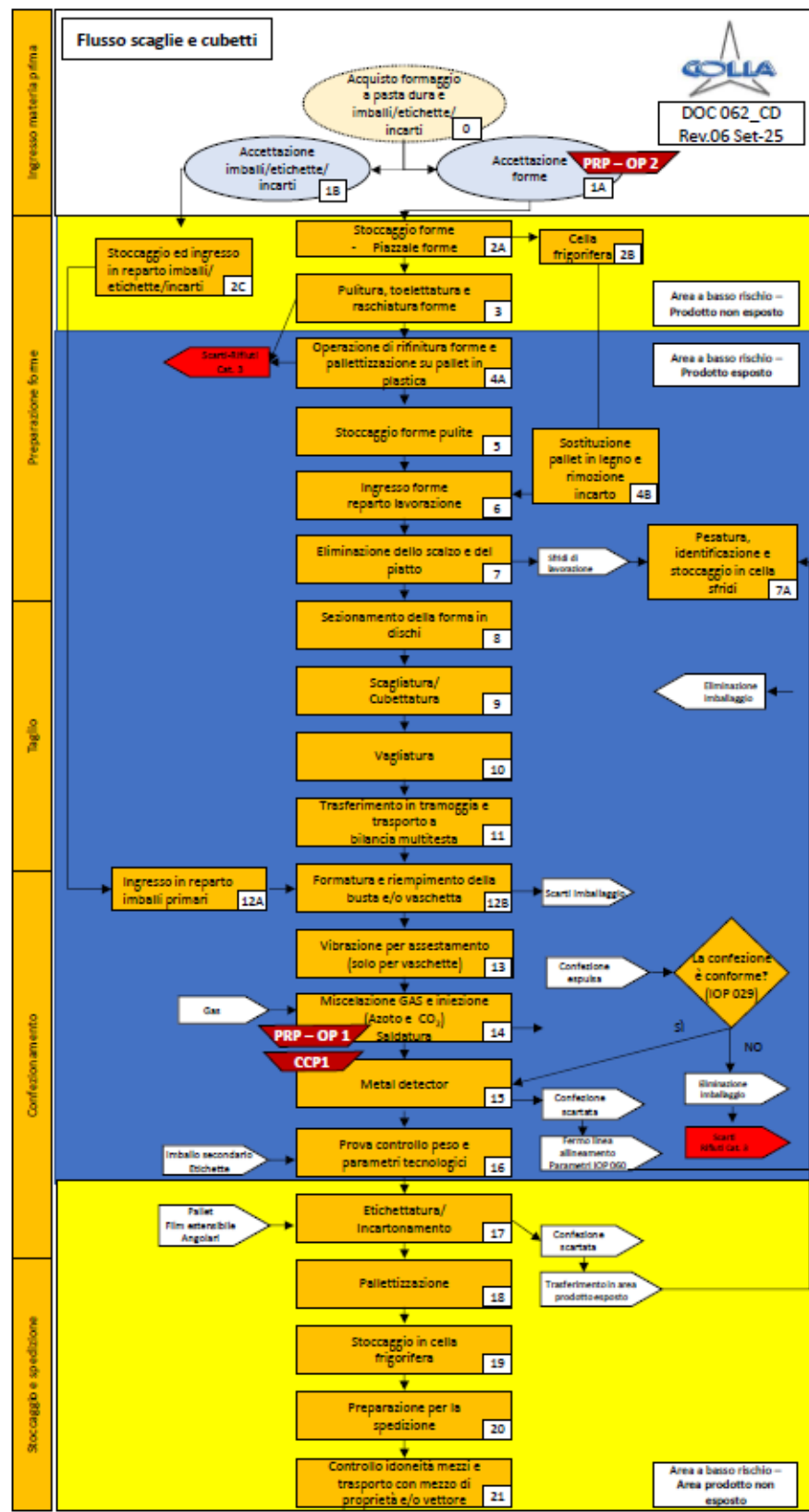
Pagina 5 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Diagramma di flusso





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.5

Pagina 6 di 6

Rev.01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Flowchart

