

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO DOP

1 DENOMINAZIONE

Nome: GRANA PADANO DOP

Codice articolo: GP

2. DESCRIZIONE

Formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulazione per azione del caglio, da latte crudo di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento naturale della panna. Si produce durante tutto l'anno. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 9 mesi.

Uso: formaggio da tavola e da grattugia.

3 INGREDIENTI

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: E1105 LISOZIMA (proteina naturale estratta dall'uovo)

Allergeni:

- LATTE
- DERIVATI DELL' UOVO (E 1105 lisozima)

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno:

Forma: cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Altezza scalzo: da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Diametro forma: da 35 a 45 cm.

Peso forma: da 24 a 40 Kg.

Colore crosta: scuro oppure giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale

Crosta: dura e liscia, con spessore di 4 - 8 mm

Aspetto interno:

Grasso su sostanza secca: minimo 32%

Colore pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore: fragrante, delicato.

Struttura pasta: dura, finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile.

VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Unità	Valore medio
Umidità	g	32.0
Proteine	g	33.0
Aminoacidi totali	g	6.0
Grassi	g	29.0
-di cui acidi grassi saturi	g	18.0
-di cui acidi grassi monoinsaturi	g	7.4
-di cui acidi grassi polinsaturi	g	1.1
Colesterolo	g	98.3
Carboidrati	g	0
-di cui zuccheri	g	0
Calcio	mg	1165.0
Fosforo	mg	692.0
Rapporto Calcio/Fosforo		1.7
Sale	g	1.5
Potassio	mg	120.0
Magnesio	mg	63.0
Zinco	mg	11.0
Rame	mg	0.5
Ferro	mg	0.14
Iodio	µg	35.5
Selenio	µg	12.0
Vitamina A	µg	224.0
Vitamina B1	mg	0.02
Vitamina B2	mg	0.36
Vitamina B6	mg	0.12
Vitamina B12	µg	3.0
Vitamina D3	µg	0.5
Vitamina PP	mg	0.003
Vitamina E	mg	0.206
Acido pantotenico	mg	0.246
Colina	mg	20.0
Biotina	µg	6.0
Energia	Kcal	398
	KJ	1654

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli beta glucuronidasi positivo < 10 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/g

Salmonella spp Assente in 25 g

Listeria Monocytogenes Assente in 25 g