

**GRANA PADANO D.O.P. FORME 10 MESI****Rev. scheda:** 2 del 21/05/2026

Cod. art.: 106000010
Gruppo: Formaggio forme
Tipo prod.: Intero

Cod. EAN: 98006663007849
Marchio: Non definito
Formato: Non definita
Gest. peso: Variabile

CARATTERISTICHE**Descrizione Prodotto/Product Description:**

GRANA PADANO D.O.P., formaggio duro prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P./ GRANA PADANO D.O.P., hard cheese, produced all year round from untreated cows' milk and partially creamed using natural separation, a cooked curd, slow maturing cheese used as a table cheese or grated, which complies with the conditions and requirements set out in D.O.P. product specification.

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo. ALLERGENI: latte, uovo. / Milk, salt, rennet, preservative: Lysozyme from egg. ALLERGENS: milk, egg.

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:

Colore/Colour : Bianco Paglierino/White-Straw-yellow
Aroma : Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate
Aspetto/Appearance: forma intera/ wheels
Struttura/Structure : Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers

Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.654
Energia / Energy	kcal	398
Grassi/Fat	g	29
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	18
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	7,2
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	1,1
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Proteine/Proteins	g	33
Sale / Salt	g	1,5

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:

E.Coli: <=100 Ufc/g
Lieviti/Yeasts : <=10000 Ufc/g
Staphylococcus coag+ : <=100 Ufc/g
Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g

Muffe/Mould : <=10000 Ufc/g
Salmonella/Salmonelle spp: Assente/Absence in 25g
Clostridi SH+ : <=100 Ufc/g

**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:****Mat. Grassa/Fat :** V.medio/Average 29%**Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%**Umidità/Moisture :****R.S./Dry matter :****Temp. Conserv. /Storage Temp.:** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Temp. Trasp./Transport temp. :** Conservare in luogo fresco e asciutto/To be preserved in a fresh and dry place**Campo impiego/Usage:** Cons. diretto/Direct Consumption**Shelf Life:** N/A**Imballi/Packages****Imballo Primario/First packaging:**

N/A

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	44	44	25

Peso/Weight :**Imballo Secondario/Secondary packaging :****Peso/Weight :****Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes****Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 37

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	170

Imb. per Strato/Cartons per layer 5**Strati/Layers per Pallet** 5**Imballi/cartons per Pallet** 25

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	1	925