



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

GRANA PADANO DOP

Sigla documento: **STP-A001**

Revisione: 2

Pagina: 1 di 2

Il Grana Padano DOP è una produzione D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e come tale è inserito nel Consorzio di Tutela del Formaggio Grana Padano che garantisce le caratteristiche e la qualità del prodotto tramite periodiche verifiche sia negli allevamenti che presso i Caseifici.

Il Grana Padano DOP del Caseificio San Rocco è prodotto con latte proveniente da aziende agricole che sono aderenti alla filiera controllata certificata UNI ISO 22005:2008 e DPT- 035 è attivo quindi un sistema di rintracciabilità di Filiera verificato sia in autocontrollo che periodicamente anche dall'ente certificatore, a garanzia dell'origine e del controllo di tutta la filiera, dall'alimentazione degli animali fino alla stagionatura del formaggio.

Dolce e profumato è indicato per tutte le diete, sulla tavola si può utilizzare come formaggio da degustazione o per integrare piatti e pietanze. Formaggio ottenuto con latte parzialmente scremato, viene lavorato nelle tipiche caldaie di rame dove, con l'aggiunta del siero-innesto naturale e caglio avviene, tramite cottura e sosta, la trasformazione. La messa in stampo e a marchiatura d'origine completano il processo di produzione. Il Grana Padano DOP del Caseificio San Rocco segue con attenta e tradizionale lavorazione artigianale prima di arrivare sulla tavola. Da disciplinare di Consorzio di Tutela si definisce Grana Padano DOP quando il formaggio viene marchiato a fuoco dal Consorzio stesso all'età minima di 9 mesi.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Grana Padano DOP
Codice prodotto:	A001
Ingredienti:	LATTE, caglio, sale, conservante: lisozima da UOVO
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte, uovo
Stagionatura	<i>Grana Padano DOP</i> : maggiore di 9 mesi di stagionatura
	<i>Grana Padano DOP oltre i 20 mesi</i> : oltre i 20 mesi di stagionatura
Certificazione	ISO 22005:2008 e DTP-035

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale
Peso netto:	35-40 kg
Scadenza / shelf-life:	365 giorni
Modalità di conservazione:	10-15 °C
Lotto:	Mese e anno di produzione
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910413

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, dura e liscia di colore giallo dorato naturale, con sfumature marrone chiaro
Colore:	Colore bianco paglierino, presenta una struttura leggermente granulosa, con frattura radiale a scaglie e occhiatura appena visibile
Aroma:	Da latte bollito e burro fuso con elementi di frutta secca tostata e vaniglia
Sapore:	Dolce e delicato
Consistenza:	Formaggio a pasta dura che si presta particolarmente ad essere stagionato



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

GRANA PADANO DOP

Sigla documento: **STP-A001**

Revisione: 2

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	30
Calcio (Ca)	mg	1165
Fosforo (P)	mg	692
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<1000
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1654
	kcal	398
GRASSI	g	29
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	18
CARBOIDRATI	g	0
di cui: ZUCCHERI	g	0
PROTEINE	g	33
SALE	g	1,5

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 35-45 cm, altezza 18-25 cm
N. forme/strato:	5
N. strati/bancale:	5
N. forme/bancale:	25
Dimensioni bancale (cm):	80x120, H=95 (compreso bancale)



Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità