

Caseificio Cantarelli Rag. Giuseppe srl

Via Cantonate, 34

46011 Acquanegra sul Chiese (MN)

Matricola DOP: MN 401

<i>Redige QSM</i>	<i>Approva DG</i>
<i>Azzurra Bonisoli</i>	<i>Adriano Cantarelli</i>



DENOMINAZIONE: Grana Padano D.O.P. (tranci in BDF)

DEFINIZIONE: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lunga stagionatura.
(Grasso sulla sostanza secca minimo 32%)

INGREDIENTI	FUNZIONE	ORIGINE	ORIGINE GEOGRAFICA	ALLERGENE
LATTE VACCINO	Ingrediente	Animale	Italia	Si
CAGLIO	Coagulante	Animale	Europa	No
SALE	Ingrediente	Minerale	Italia	No
LISOZIMA	Conservante naturale E 1105 Proteina dell' uovo	Animale	Italia	Si

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 gr di prodotto
Energia	Kcal/100g. KJ/100g.	384 1605
Proteine	g/100g	33,0
Aminoacidi liberi	g/100g	6,0
Lipidi totali	g/100g.	28,0
Acidi grassi saturi	g/100g.	18,0
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g.	7,1
Fibra alimentare	g/100g.	<0,1
Carboidrati	g/100g.	0.0
di cui zuccheri	g/100g.	0.0
Calcio	mg/100g.	1165
Fosforo	mg/100g.	692
Cloruro di sodio	g/100g.	1,6
Sodio	g/100g.	0,7
Potassio	mg/100g.	120
Magnesio	mg/100g.	63
Zinco	mg/100g.	11
Ferro	µg/100g	140

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Coliformi Totali	ufc/g.	< 10
E. Coli	ufc/g.	< 10
Staphilococcus Aureus	ufc/g.	< 10
Lieviti	ufc/g.	<10 ⁴
Muffe	ufc/g.	< 10 ³
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	Assente
Salmonella Spp	Assente in 25 g	Assente

SPECIFICHE DI PRODOTTO

PARAMETRO	SPECIFICA
ASPETTO ESTERNO	Forme cilindriche regolari caratterizzate dallo scalzo convesso, molto alto con impressa su tutta la circonferenza la denominazione di origine protetta del Consorzio Grana Padano e la marchiatura a fuoco di qualità, le facce sono piane e leggermente orlate. La crosta è scura o giallo dorato naturale con uno spessore variabile dai 4 agli 8 mm.
ASPETTO PASTA	La struttura della pasta è finemente granulosa con frattura radiale a scaglia: il colore della pasta è bianco o giallo paglierino con occhiatura appena visibile.
TIPOLOGIA	Formaggio a latte vaccino parzialmente scremato.
FORMATO FORMA INTERA	Le forme presentano le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • Diametro del piatto cm. 35 – 45 cm • Altezza dello scalzo cm. 18 - 25 cm • peso medio di una forma kg. 24 - 40 circa.
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	In magazzino di stagionatura ad una temperatura da 15° a 22 °C (tolleranza +/- 2°C) – Umidità relativa compresa tra l'80 e 90% Trancio confezionato: stoccaggio a +4-6 °C .
DURATA (SHELF LIFE)	Il periodo ottimale per il consumo delle forme va dai 10 ai 24 mesi di stagionatura, non esiste tuttavia un termine minimo di conservazione. La shelf life del prodotto porzionato a tranci in BDF è di 60 giorni.
UNITÀ DI VENDITA GRANA PADANO DOP PORZIONATO IN TRANCI A PESO VARIABILE	<ul style="list-style-type: none"> • TRANCI PESO VARIABILE: 200-300-500-800-1000 g • TRANCI PESO FISSO: 200, 250, 300 g
IMBALLO PRIMARIO	Film multistrato in polietilene (BDF) in atmosfera protettiva che consente di preservare tutta la fragranza e le caratteristiche organolettiche del formaggio appena tagliato.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Con automezzo o alla T° non superiore di 6 °C
CTR. QUALITÀ	Secondo metodica Haccp
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo non destinato a categorie speciali di consumatori

Acquanegra sul Chiese, il 18-06-2014

