Caseificio Cantarelli Rag.Giuseppe srl

Via Cantonate, 34

46011 Acquanegra sul Chiese (MN)

Matricola DOP: MN 401

Redige QSM	*Approva DG*
Azzurra Bonisoli	*Adriano Cantarelli*

DENOMINAZIONE: **Grana Padano DOP** (grattugiato fresco)

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	**Sì**
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
IMBALLO PRIMARIO	Buste termosaldate in PET + PE
ASPETTO DEL FORMAGGIO GRATTUGIATO	**Formaggio granulare giallo paglierino non filamentoso, non pulverulento ed omogeneo, con particelle con diametro inferiore a 0.5 mm non superiori al 25%; ottenuto da formaggio intero già certificato DOP.**
TIPOLOGIA	Formaggio a latte vaccino parzialmente scremato.
FORMATO GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	Grattugiato fresco in confezioni da 50-100-500-1000-2000-2500-5000g in atmosfera modificata con CO2/N2
SHELF LIFE	**90 giorni**. in atm. modificata dalla data di confezionamento
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	In cella frigorifera max + 4-6 °C
MODALITÀ DI TRASPORTO	Con automezzo refrigerato a + 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