

**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.** (Termoformati a peso fisso)

**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	<b>Si</b>
CAGLIO	Coagulante	Animale	Europa	No
SALE	Ingrediente	Minerale	Italia	No
LISOZIMA	Conservante naturale E 1105 Proteina dell'uovo	Animale	Italia	<b>Si</b>

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

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

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

PARAMETRO	SPECIFICA
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	<p>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.</p> <p><b>Il confezionamento in termoformato può essere in atmosfera protettiva (vaschetta rigida con film apri e chiudi e durabilità fino a 6 mesi) oppure in sottovuoto (confezione flessibile easy-open e durabilità fino a 6 mesi)</b></p>
<b>ASPETTO PASTA</b>	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.
<b>TIPOLOGIA</b>	Formaggio a latte vaccino parzialmente scremato.
<b>FORMATO FORMA INTERA</b>	<p>Le forme presentano le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diametro del piatto cm. 35 – 45 cm</li> <li>• Altezza dello scalzo cm. 18 - 25 cm</li> <li>• peso medio di una forma kg. 24 - 40 circa.</li> </ul>
<b>STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</b>	<p>In magazzino di stagionatura ad una temperatura da 15° a 22 °C (tolleranza +/- 2°C) – Umidità relativa compresa tra l'80 e 90%</p> <p><b>Trancio termoformato:</b> stoccaggio a +4-6 °C .</p>
<b>DURATA (SHELF LIFE)</b>	<p>Il periodo ottimale per il consumo delle forme va dai 10 ai 24 mesi di stagionatura, non esiste tuttavia un termine minimo di conservazione.</p> <p>La shelf life del formaggio a tranci, confezionato in <b>vaschetta termoformata rigida in atm o flessibile</b> è di 180 gg</p>
<b>UNITÀ DI VENDITA GRANA PADANO DOP PORZIONATO IN TRANCI A PESO VARIABILE e FISSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso fisso/variabile: 200, 250, 300 g</li> </ul>
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Vaschetta termoformata in PET/EVOH/PE (bottom) e PET/PET/PE (top)
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Con automezzo o alla T° non superiore di 6 °C
<b>CTR. QUALITÀ</b>	Secondo metodica Haccp
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto di largo consumo non destinato a categorie speciali di consumatori

Acquanegra sul Chiese, il 18-06-2014

