

# 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 peso variabile sottovuoto)

**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' <b>uovo</b>	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
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"> <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>
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% <b>Trancio confezionato sottovuoto:</b> stoccaggio a +4-8 °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. <b>La shelf life del prodotto porzionato confezionato sottovuoto è di 180 giorni.</b>
UNITÀ DI VENDITA GRANA PADANO DOP PORZIONATO IN TRANCI A PESO VARIABILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PESO VARIABILE: tranci da 300, 500, 1000, 2000, 4000, 8.000 e 16.000 grammi</li> <li>• PESO FISSO: Tranci nei seguenti formati: 200, 250 e 300 grammi</li> </ul>
IMBALLO PRIMARIO	Sottovuoto in sacchetto multistrato di polietilene.
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

