



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO  
GRANA PADANO D.O.P.  
Cliente: GARDA IMPORT S.L.**

**ST/02**  
Rev 07  
Pag 1 di 5

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

A.	NOMBRE DEL PRODUCTO:.....	2
B.	DESCRIPCION DEL PRODUCTO: .....	2
C.	CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO: .....	2
D.	LUGAR PRODUCCION: .....	2
E.	VALORES PROMEDIO DE LOS NUTRIENTES CONTENIDOS EN 100 g DE GRANA PADANO:.....	3
F.	LISTA INGREDIENTES: .....	4
G.	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y EL PROCESO PRODUCTIVO:.....	4
H.	ESTANDADES QUIMICOS:.....	4
I.	VALORES MICROBIOLÓGICOS:.....	4
J.	DIMENSIONES/PESO/ENVASE DEL PRODUCTO .....	5
➤	1/8° .....	5



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**  
**GRANA PADANO D.O.P.**  
Cliente: GARDA IMPORT S.L.

**ST/02**  
Rev 07  
Pag 2 di 5

**A. NOMBRE PRODUCTO:**

**GRANA PADANO D.O.P.**

**B. DESCRIPCION PRODUCTO:**

Queso DOP semi graso de pasta dura, cocinado y envejecimiento lento, elaborado con leche de vaca con el proceso descrito en las normas de produccion de queso Consorzio Tutela Grana Padano. El producto posee excelentes cualidades saludables gracias al proceso tecnologico utilizado para su produccion que es el resultado de los controles rigurosos, a fin de evitar la presencia de microorganismos perjudiciales para la salud del consumidor.

**C. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:**

**Pais de origen:** Italia

**Forma:** cilindrica, ligeramente convexo o casi recto, caras planas, ligeramente bordeados

**Dimensiones:** diametro de 35 a 45 cm, altura de 18 a 25 cm con variaciones, por tanto, en mayor o menor, en relacion con las condiciones tecnicas de produccion.

**Peso:** de 24 a 40 Kg cada formulario. De ninguna manera debe tener un peso de menos de 24kg.

**Envase exterior:** tinte oscuro o aceitunado

**Color de la pasta:** blanco o paja

**Aroma y sabor caracteristico de la masa:** fragante, delicada

**Estructura de la masa:** finamente granular, escamas radiales a escala

**Agujeros:** apenas visibles

**Espesor de la corteza:** de 4 a 8 mm

**Envejecimiento:** el envejecimiento natural se lleva a cabo la retencion del producto en el medio natural con la temperatura de 15 a 22 °C

**Resistencia al envejecimiento:** de uno a dos años

**Uso:** queso de mesa y para rallar.

**Grasa en materia seca:** minimo 32%

**Caducidad y forma de almacenamiento:**

- piezas enteras: el plazo de un año, la temperatura de +15°/+18 °C
- envasado al vacio: la madurez de los 180 dias, temperatura +4°/+8 °C
- envasado ATM: 120 dias de vencimiento, temperatura +4°/+8 °C
- envasado en escamas o pepitas: plazo de 90 dias, la temperatura de +4°/+8°C
- trozon sin corteza en bolsas FIBC de ATM: plazo 60 dias
- rallado: 90 dias para la fecha limite de 100g y 1 kg, 75 dias para otros formatos, temperatura de +4°/+6°C

**D. PRODUCIDO EN:**

**Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop.**

Via F.lli Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)

Tel. 0376/390808 Fax 0376/396250

e-mail: [info@lsm427.it](mailto:info@lsm427.it)

sito web: [www.lsm427.it](http://www.lsm427.it)

**Licenza EEC N°:** IT 03/642 CE; IT 03 365 CE;

**Certificazione:** ISO 9001:2008 , BRC V.5, IFS V.5

**Altri accreditamenti:** SOT ICEA LOMBARDIA (Grana Padano Bio) Codice operatore C 425



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**  
**GRANA PADANO D.O.P.**  
Cliente: GARDA IMPORT S.L.

**ST/02**  
Rev 07  
Pag 3 di 5

**E. VALORES MEDIOS DE LOS NUTRIENTES CONTENIDOS EN 100g DE GRANA PADANO:  
NO:**

▪ Agua	g	32,0
▪ Proteinas Totales	g	33,0
▪ Aminoacidos totales	g	6,0
▪ Grasa	g	28,4
▪ Colesterol	mg	150,0
▪ Azucares (Hidratos de Carbono)		assenti
▪ Calcio	mg	1165,0
▪ Fosforo	mg	692,0
▪ Proporcion calcio/fosforo		1,7
▪ Cloruro de sodio	g	1,6
▪ Potasio	mg	120,0
▪ Magnesio	mg	63,0
▪ Zinc	mg	11,0
▪ Hierro	µg	140,0
▪ Cobre	µg	500,0
▪ Selenio	µg	12,0
▪ Iodo	µg	35,5
▪ Vitamina A	µg	224,0
▪ Vitamina B1	µg	17,0
▪ Vitamina B2	µg	360,0
▪ Vitamina B6	µg	117,0
▪ Vitamina B12	µg	3,0
▪ Vitamina D3	µg	0,5
▪ Vitamina PP	µg	3,0
▪ Vitamina E	µg	206,0
▪ Acido pantotenico	µg	246,0
▪ Colina	mg	20,0
▪ Biotina	µg	6,0

**VALOR ENERGETICO (por 100 g de Grana Padano):**

Kcal 384

Kjoule 1597



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**  
**GRANA PADANO D.O.P.**  
Cliente: GARDA IMPORT S.L.

**ST/02**  
Rev 07  
Pag 4 di 5

**F. LISTA INGREDIENTES:**

INGREDIENTES	EMPRESA SUMINISTRADORA	CANTIDAD
Leche (cruda de vaca)	Soci della Cooperativa	500 Kg
Sal	Italkali	2-2,5 %
Cuajo	<ul style="list-style-type: none"><li>● Caglio Bellucci</li><li>● Scandital Spa</li></ul>	20 g

Conservante: lisozima (proteina de huevo) utilizada con el fin de prevenir la inflamacion.

**G. CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS Y EL PROCESO DE PRODUCCION:**

- Pruebas oficiales para comprobar la calidad de la leche (el control se llevara a cabo cada 15 dias)
- Control de la grasa, la temperatura y la acidez de cada tanque de leche entregada por el transportador para controlar la calidad de la leche (la comprobacion se realiza todos los dias)

**H. NORMAS QUIMICAS:**

El Consorcio Grana Padano establece criterios y limites contenidos en el pliego de condiciones, que se aplica en casos especificos.

**I. VALORES MICROBIOLÓGICOS:**

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
Coliformes	UFC/g	< 100
E. coli	UFC/g	< 100
Levadura	UFC/g	< 10.000
Moho	UFC/g	< 500
Staphilococcus Aureus	UFC/g	< 100
Listeria M.	UFC/25 g	Ausente
Salmonela	UFC/25 g	Ausente



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO  
GRANA PADANO D.O.P.  
Cliente: GARDA IMPORT S.L.**

**ST/02**  
Rev 07  
Pag 5 di 5

## J. DIMENSIONES/PESO/ENVASE DEL PRODUCTO

### ➤ 1/8°

Peso medio unitario: 4,6 kg aprox.

Envase interno: bolsa Cryovac

Envase externo:

Tipo: CT 11

Dimensiones: mm 470 x 240 x 250

Material: Carton (cumple con la normativa)

Cierre: Las cajas estan selladas con cinta aislante

(IMMAGINE N.D)

Composicion:

Piezas / caja: 4

Cajas / capa: 7

Cajas / palet: 42

Tipo de palet: 80 x 120 a perder