



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 500g

Rev.3 01.01.2024

IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

Ragione sociale: BERGAMASCHI s.r.l.

Sede operativa: VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)

Sede legale: VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)

Telefono: 0331 301727

Fax: 0331 301848

e-mail: info@bergamaschisrl.com

Settore merceologico: Lattiero caseario

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Numero di autorizzazione del Consorzio Grana Padano: VA 65/13

Laboratorio di autocontrollo: CHIMICA LAB S.R.L

1. DENOMINAZIONE

Nome: Grana Padano grattugiato 500g

Tipologia di prodotto: Formaggio a pasta dura, stagionato. Prodotto DOP. Origine del Latte: Italia

2. INGREDIENTI

Come da dichiarazione del Consorzio del Formaggio Grana Padano secondo il Disciplinare Produttivo e rispettando le norme vigenti in materia di OGM:

- Latte crudo di vacca, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decretato per affioramento naturale;
- Sale (cloruro di sodio)
- Caglio bovino: caglio naturale di vitello, conforme alle disposizioni di leggi vigenti in materia;
- lisozima, proteina naturale estratta tal quale dall'albumine dell' uovo di gallina
- Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO per naturale processo di produzione. Galattosio inferiore a 10 mg/100 g.

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: bianco o leggermente paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato,

Aspetto: non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Materia grassa (tal quale): 28,4% (sostanza secca) 42,1%

Acqua: 33% → 31%

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp: non rilevabile

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 500g

Rev.3 01.01.2024

Listeria monocytogenes: non rilevabile

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1654kJ (398 kcal)

proteine totali: 33g

grassi : 29g di cui *Acidi Grassi saturi* 18g

carboidrati: 0g di cui *Zuccheri* 0g

sale: 1,5g

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Materiale di confezionamento: Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

Modalità di confezionamento: atmosfera protettiva

unità: sacchetto 500g

codice EAN busta: 8004561000204

peso netto: 500g.

unità per cartone: 10 sacchetti da 500g

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Temperatura minima di conservazione: +4°C /8 °C

Tempo minimo di conservazione : 120 giorni

Modalità di utilizzo: può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

9. MODALITA' DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

10. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte (materia prima) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

11. OGM

Il Consorzio del Grana Padano dichiara di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti lattiero caseari. Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'arti

colo 5 del Regolamento CE 852/2004

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 500g

Rev.3 01.01.2024

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova	X		
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)