



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev. 6 01.01.2025

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 1000g

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'albume 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

E.Coli: entro 10² ufc/g

Bergamaschi srl

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev. 6 01.01.2025

Salmonelle spp: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)
Listeria monocytogenes: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)
Enterotossine stafilococciche : non rilevabili in 25g (Reg. UE 2019/229)
Stafilococchi coagulasi positivi: entro 10^2 ufc/g (Reg. UE 2019/229)
Muffe : entro 5×10^2 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori: entro 10^2 ufc/g

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
calcio: 1165mg
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 1000g
codice EAN busta: 8004561000211
peso netto: 1000g.
unità per cartone: 8 sacchetti da 1000g
dimensione pallet: EPAL 120 cm x 80 cm
numero cartoni per strato: 9
numero strati: 6
numero totale colli: 54
Peso netto totale: kg.432

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Temperatura minima di conservazione: +4°C /8 °C
Tempo minimo di conservazione : 90 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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev. 6 01.01.2025

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'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 1000g

Rev. 6 01.01.2025

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)