

FORMAGGIO A SCAGLIE GRANA PADANO 100g

Rev.01 - 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: CHEMICA LAB S.R.L

1. DENOMINAZIONE

Nome: Formaggio a scaglie Grana Padano 100g

Tipologia di prodotto: Petali di 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;
- Siero innesto naturale, ossia la coltura di batteri lattici ottenuti dalla fermentazione naturale del siero residuo della caseificazione del giorno precedente;
- 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: da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore: delicato, saporito, ma non piccante

Aspetto: non polverulento

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

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

Acqua: 33% → 31%



FORMAGGIO A SCAGLIE GRANA PADANO 100g

Rev.01 - 01.01.2025

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp: non rilevabile

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: 800456100143

peso netto: 500g.

unità per cartone: 10 sacchetti da 500g dimensione pallet: EPAL 120 cm x 80 cm

numero cartoni per strato: 16

numero strati: 8

numero totale colli: 128 Peso netto totale: kg.256

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

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

Scadenza: 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)

11.0GM

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



FORMAGGIO A SCAGLIE GRANA PADANO 100g

Rev.01 - 01.01.2025

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettature 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.



FORMAGGIO A SCAGLIE GRANA PADANO 100g

Rev.01 - 01.01.2025

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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