



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO DA KG.

Rev.4 - 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

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 decantato 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'uovo di gallina

NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*

* L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

Bergamaschi srl
Via 2 Giugno, 12 – 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO DA KG.

Rev.4 - 01.01.2025

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore interno: bianco o leggermente paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato, saporito, dolce ma non piccante

Struttura interna: finemente granulosa, mostra formazione di scaglie ed occhiatura appena visibile

Spessore della crosta: da 4 a 8 mm

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

grasso s.s.: min. 32 %

Acqua: 32g

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)

Listeria monocytogenes: non rilevabile su 25g (Reg. UE 2019/229)

Muffe : entro 5 x 10² ufc/g

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

Energia: 1612kJ (388 kcal)

Grassi 28,4g

Di cui Acidi grassi saturi 17,7g

carboidrati: 0g

di cui zuccheri 0g

proteine 33g

Sale: 1,6g

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: sottovuoto od atmosfera protettiva

unità: sacchetto da circa 1000g

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

Bergamaschi srl

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO DA KG.

Rev.4 - 01.01.2025

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'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO DA KG.

Rev.4 - 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)