

## SEDE LEGALE

Via Bassanese, 84 - Maser 31010 TV - Italy

## SEDE AMMINISTRATIVA ED OPERATIVA

Via Vittime del Vajont, 21

Caerano di San Marco 31031 TV - Italy

P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262

CAP. SOC. € 46'800,00 i.v.

R.E.A. TV 151376

IMPORT-EXPORT TV003202

## CONTATTI

T: +39 0423 923075

F: +39 0423 546195

PEC: bassosebastiansrl@legalmail.it

@: info@maserformaggi.com

www.maserformaggi.com



SP ST 01 REV. N°.: 6 DATA REV.: 12/2014	<b>GRANA PADANO PORZIONATO</b>	<b>1000 gr</b>
--	--------------------------------	----------------

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** prodotto ottenuto dalla porzionatura di forme selezionate di Grana Padano D.O.P.

**PROCESSO PRODUTTIVO:** le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono porzionate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate sottovuoto.

**INGREDIENTI:** latte, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'uovo).

**FORMAGGIO D.O.P. AUTORIZZAZIONE:** Consorzio Grana Padano n° TV 81/151

**BOLLO CEE: IT K2U4N CE**

<b>PACKAGING:</b>	
Tipo di imballo:	busta in film plastico
Dimensioni barattolo mm.:	450 x 200
Codice prodotto:	PFG10GP1000MA
Unità di vendita:	busta da 900/1200 g
Peso netto ct.:	6,5/7 kg. circa
Pezzi per cartone:	6
Dimensioni cartone imballo mm.:	320 x 245 x 150
N. strati per pallet:	8 x 10
N. cartoni per pallet:	80
Cod. EAN:	8013728000025
Termine minimo di conservazione:	180 gg.
Modalità di conservazione:	+ 2°/+ 8° C max

<b>VALORI NUTRIZIONALI:</b>	
Valori medi per 100 g. di prodotto	
Valore energetico:	1597 kJ 384 kcal
Grassi:	28 g.
di cui saturi:	18 g.
Carboidrati:	0 g.
di cui zuccheri:	0 g.
Proteine:	33 g.
Sale:	1,6 g.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: uno spicchio di forma di formaggio. Gusto: fragrante e delicato. Odore: caratteristico e gradevole. Colore: bianco o leggermente giallo paglierino.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto):

Umidità: 25% - 35%. Grasso/SS: min. 32%. Cloruro di sodio: 1,5 - 2,5%.

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g.):

Staphylococcus aureus: <100ufc/g; E. Coli: <100ufc/g; Carica Microbica in Gelisato a 30° C: < 300.000ufc/g;

Listeria monocytogenes: assente in 25 g; Salmonella spp: assente in 25 g.

**OGM:** il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 e rispetta le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

#### ALLERGENI:

latte e prodotti a base di latte;  
uova e prodotti a base di uova.