

Formaggio semigrasso a pasta dura e cotta prodotto con caglio di vitello. Ottenuto da latte crudo, parzialmente decremato per affioramento naturale.

A semi-fat, hard, cooked cheese produced using calf rennet with natural fermentation acidity. Obtained from raw cow's milk, partially de-skimmed by natural outcrop.

**Colore:** Bianco/paglierino  
**Profumo:** Intenso  
**Sapore:** Fragrante/delicato  
**Aspetto:** Fine, granuloso

**Color:** White/straw yellow  
**Taste:** Fragrante/delicato  
**Aroma:** Fragrant/delicate  
**Texture:** Fine, granular

\*Lattosio inferiore a 0,1g per 100g. L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di produzione del Grana Padano. Contiene galattosio in quantità

inferiore a 10 mg per 100 g. / \*Lactose less than 0.1g per 100g. The absence of lactose is a natural consequence of the traditional Grana Padano PDO production process. It contains less than 10 mg/100 g of galactose.

**INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION**

Denominazione legale / Legal name	Formaggio Grana Padano grattugiato / Grated Grana Padano PDO cheese		
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons			
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6709		
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW	Formato / Size	1000 g
Pezzi per cartone / Pieces per carton	5		
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	120		
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8°C		
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare preferibilmente entro 7 giorni. / Best if consumed within 7 days after opening.		
Lotto / Batch	L. 00XXXX		
Tipo di confezionamento / Packaging type	Busta ATM / MAP Bag		
Marchio / Brand			
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack			
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04062000		
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 03 171 CE		

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

LATTE (98,413%), sale(1,5%), caglio(0,06%) Conservante: lisozima da UOVO (0,027%)

ALLERGENI: Latte, Uovo.

Origine del latte/raccolta: Italia (Lombardia).

MILK (98,413%), salt(1,5%), rennet(0,06%), Preserver: lysozyme from EGG (0,027%)

ALLERGENS: Milk, Egg.

Milk origin/collection: Italy (Lombardy).

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g**

Energia / Energy	1654 kJ	20 % RDA*
	398 kcal	
Grassi / Fat	29,0 g g	41 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18,0 g g	90 % RDA*
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which monounsaturated	7,4 g g	% RDA*
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated	1,1 g g	% RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	0,0 g g	00 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	0,0 g g	00 % RDA*
Proteine / Protein	33,0 g g	66 % RDA*
Sale / Salt	1,5 g g	25 % RDA*
Calcio / Calcium	1165 mg mg	146 % RDA*
Ferro / Iron	0,14 mg mg	11 % RDA*
Potassio / Potassium	120,0 mg mg	56 % RDA*
Colesterolo / Cholesterol	98,3 mg mg	33 % RDA*
Fibre / Fiber	00,0 g mg	00 % RDA*

\*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER**

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge/Legal limits	Metodo di analisi/Analysis method
E.coli (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g	Assenti / Absents	Metodo interno / Internal method
Listeria monocytogenes (ufc/g)	<100		Metodo interno / Internal method
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method

**PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS**

\*valore indicativo

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge-interni/ law-internal limits	Metodo di analisi/Analysis method
Acqua / Water (% in peso/weight)	25-35		Food Scan
Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight)	>32	>32	Food Scan
NaCl	1,0-2,0		Food Scan
*pH	5,4-5,6		Metodo interno / Internal method
Aw	0,91-0,93		Lab-master

**IMBALLI / PACKAGING**

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lhxwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Busta / Bag	Da verificare (2 pesi diversi per due linee)	21x35	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
		475 (+-8%)	39x16x34	
Sec.	Cartone / Cardboard			C/PAP 84 - Raccolta Carta / Paper Collection

\*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION**

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	8	9	*
Strati per pallet / Layers per pallet	6	11	6

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673110150
Unità imballo / Case unit	18004673110140

**DICHIARAZIONI / DECLARATIONS**

**Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità:** Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

**Analisi:** Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

**Self-monitoring and traceability system:** We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

**Analyses:** The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

**OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION**

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

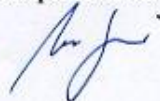
In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS**

BRC - IFS - Halal - Benessere Animale in Allevamento / Animal Welfare (CSQA DTP 122) - Filiera agroalimentare controllata / Controlled Supply Chain (CSQA DTP 035) - UNI EN ISO 22005:2008 CSQA - ISO 9001-2015 CSQA

Per approfondimenti guarda il nostro [sito](https://www.latteriasoresina.it) / For further information look at our [website](https://www.latteriasoresina.it).

Responsabile Ass. Qualità



Latteria Soresina S.C.A. - Via dei Mille 13/17 26015 Soresina (CR) Italy  
 Tel. +39 0374349111 - [info@latteriasoresina.it](mailto:info@latteriasoresina.it) - <https://www.latteriasoresina.it>



