



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	GRANA PADANO DOP 1/32		
Art. Code	GP224	N. Rev.	0
		Approval date	15/02/2019

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Denominazione di vendita / Product name	Grana Padano DOP / Grana Padano PDO
Denominazione legale / Legal name	Formaggio duro Grana Padano / Grana Padano hard cheese
Peso / Weight	1 kg peso variabile / 1 kg variable weight
DOP	Sì / Yes - Autorizzazione consorzio Grana Padano TN 82/651
Biologico / Organic	No
Kosher	No
Halal	No
Marchio / Brand	ZANETTI

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti / Ingredients	%	Origine / Origin	Tipo / Type
LATTE / MILK	98,494	ITALIA / ITALY	Vacca / Cow
sale / salt	1,50	EU	Minerale / Mineral
caglio / rennet	0,004	EU	Vitello / Calf
conservante: lisozima da UOVO / preservative: lysozyme from EGG	0,002	EU	Animale / Animal

SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Crosta edibile / Edible rind	Sì / Yes
Trattamenti in crosta / Rind treatment	Nessun trattamento / None
Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	Nessun trattamento (crudo) / No treatment (raw)
Stagionatura / Maturing time	min. 9 mesi / min. 9 months
Senza glutine / Gluten free (< 20mg/kg)	Sì / Yes
Senza lattosio / Lactose free(< 0,1%)	Sì / Yes
Può contenere tracce di / May contain traces of	No
Adatto per vegani / Suitable for vegans	No
Adatto per latte-ovo-vegetariani / Suitable for egg-lacto-vegetarians	No
Adatto per latte-vegetariani / Suitable for lacto-vegetarians	No

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto della crosta / Rind appearance	Dura, liscia, di colore scuro o giallo - dorato / Hard, smooth, dark yellow - golden
Aspetto / Appearance	Porzione di formaggio duro / Hard cheese portion
Colore / Colour	Giallo paglierino / Pale yellow
Aroma e sapore / Flavour and taste	Saporito ma non piccante / Tasty but not spicy

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 c.f.u. / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 c.f.u. / g

VALORI CHIMICI / CHEMICAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
Grasso sul secco / Fat on dry matter (%)	min. 32
Umidità / Moisture (%)	32

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	GRANA PADANO DOP 1/32		
Art. Code	GP224	N. Rev.	0
		Approval date	15/02/2019

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

Parametro / Parameter	Valore / Valore per 100g
Energia / Energy (kJ)	1654
Energia / Energy (kcal)	398
Grassi / Fat (g)	29
di cui acidi grassi saturi / of which saturates (g)	18
Carboidrati / Carbohydrate (g)	0
di cui zuccheri / of which sugars (g)	0
Proteine/ Protein (g)	33
Sale / Salt (g)	1,5
Sodio / Sodium (mg)	

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presente nel prodotto / In product	Ingrediente / Ingredient	Presenza in tracce (Carry over e/o cross contamination)
	Sì/No / Yes/No		Sì/No / Yes/No
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals and products thereof containing gluten	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No		No
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	Sì / Yes	Lisozima proteina dell'uovo / Lysozyme protein from egg	Ingrediente / Ingredient
Pesci e prodotti a base di pesci / Fish and products thereof	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No		No
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	No		No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Sì / Yes	Latte / Milk	Ingrediente / Ingredient
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, ecc.) / Nuts and products thereof (ex: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia, ecc)	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	No		No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No		No
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No		No
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No		No
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		No



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description		GRANA PADANO DOP 1/32		
Art. Code	GP224	N. Rev.	0	Approval date 15/02/2019

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

According to European Regulaments 1829/2003 and 1830/2003, we declare that product above is free from GMO contaminations (excluding casual or techincal unavoidable contamination with genetic material up to a limit value of 0.9% referred to a single ingredient) or has not been produced from GMO or does not contain ingredients produced from GMO included additives and aromas, or does not comply at mentioned Regulaments.

REG. EU 1881/2006

Si dichiara che il prodotto di cui sopra è conforme al Reg. UE N. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

We declare that product above is in conformance with Reg. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and successive amendments and integrations.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION DECLARATION

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti / Product is not treated with ionizing radiations.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Modalità di conservazione / Storage temperature	Conservare a +2°C/+8°C - Keep at +2°C/+8°C
Modalità di confezionamento / Packaging type	Confezionato sottovuoto / Packed under-vacuum.
Formato Data Scadenza / BBD description	GG/MM/AA - DD/MM/YY
Shelf life post apertura (gg) / Shelf life after opening (days)	Non applicabile / Not applicable