



Fișă tehnică produs

Revizia:

23/07/2019

Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

Descriere vânzare:

Fulgi de brânză Grana Padano DOP 250g x 2

Categorie:	Grana Padano DOP
Cod produs:	293
Descriere:	Pastă tratată termic de brânză tare semi-grasă. Maturare minim 9 luni
Cod EAN 128:	0
Cod EAN 13:	0

Ingrediente

Lapte de vacă: Origine italiană; Origine animală; Cantitate 98,371%

Sare: Origine europeană; Origine minerală; Cantitate 1,600%

Cheag: Origine europeană; Origine animală; Cantitate 0,004%

Conservanți: Lizozim: Origine europeană, Origine animală; Cantitate 0,025%

Tratamente de suprafață: Absent

Acoperire produs: Absent

Caracteristici generale

Metoda de producție:	Utilizare de lapte crud, smântână pentru stratul de suprafață, adăugare de lizozim, închegare cu cheag bovin, tratare termică, modelare, sărare, uscare și condimentare.
Tratare lapte:	Coacere până la temperatura de 53-55 °C
Formă produs:	fulgi
Dimensiuni produs:	/
Greutate:	500 gr.
Tip ambalaj:	MAP
Tip material:	tavă închisă prin termosigare în MAP
Temperatură depozitare:	De la + 4 la + 6 °C
Temperatură transport:	De la + 4 la + 6 °C
Perioadă de valabilitate:	90 zile
Durată de viață reziduală la livrare	0
Lot:	Indicat pe documente și/sau etichetă prin inscripția „L: ”
Alergeni:	LAPTE, lizozim din ou
Informații despre alergenii:	În mod natural fără lactoză
Avertisment pentru abuz:	Înveliș necomestibil. Nu găuriți ambalajul
Categoriile de uz:	Produsul este destinat tuturor consumatorilor, cu excepția celor alergici la lapte și produse lactate (vedeți lista de alergie)
OMG:	Absent (Reg. CE 1829/2003 și Reg. CE 1830/2003)



Fișă tehnică produs

Revizia:

23/07/2019

Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

Caracteristici organoleptice	
Învelișul:	galben și auriu
Pasta:	structură granulară fină, spargere radială în fulgi. Culoare: alb sau galben pai.
Aromă:	parfumată și delicată
Alte caracteristici:	--

Caracteristici fizico-chimice	
Grăsime în substanță uscată:	≥ 32%
pH:	5,0 -5,7
Aw:	0,87 - 0,94
Umiditate:	32%

Caracteristici microbiologice		
Coliforme	ufc/g	<100
Escherichia coli	ufc/g	≤ 10
Staphylococcus aureus (Coag+)	ufc/g	≤ 10
Salmonella spp.	ufc/g	absent în 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g	absent în 25 g
Mucegaiuri	ufc/g	≤ 1.000
Drojdie	ufc/g	≤ 10.000

Valori nutriționale		
Calorii	kJ - Kcal	1654 - 398
Grăsimi:	g	29,0
Din care acizi grași saturați	g	18
Carbohidrați:	g	0
Din care zaharuri	g	0
Proteine	g	33
Sare	g	1,5
Fibre	g	0

Caracteristici logistică							
Ambalaj secundar:	cutie de carton						
Dimensiune ambalaj secundar:	Lungime	Lățime	Înălțime	t	Net	Brut	
	cm.	26,3	38,8	11,5	Kg.	2	0
Dimensiune palet:	Lungime p.	Lățime p.	Înălțime	t	Net p.	Brut p.	
	cm.	120	80	11,5	Kg.	270	0
Nr. bucăți/cutie	nr.	4					
Nr. bucăți/palet:	nr.	540					
Nr. cutii/strat:	nr.	9					
Nr. straturi/palet:	nr.	15					
Nr. cutii/palet:	nr.	135					

Note:

Pentru orice informație, vă rugăm să contactați biroul de Calitate - qualita@albiero.it - tel. + 39 0444 685451