

**G.PADANO GRATT.FR.1Kg VIRGILIO X 10 - ES****Rev. scheda:** 2 del 15/01/2024**Cod. art.:** 300004615**Cod. EAN:** 8006663001981**Gruppo:** Padano**Marchio:** Virgilio**Tipo prod.:** Grattugiato**Formato:** 1000 g**Gest. peso:** Fisso**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

GRANA PADANO D.O.P., formaggio duro prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P./ GRANA PADANO D.O.P., hard cheese, produced all year round from untreated cows' milk and partially creamed using natural separation, a cooked curd, slow maturing cheese used as a table cheese or grated, which complies with the conditions and requirements set out in D.O.P. product specification.

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo. ALLERGENI: latte, uovo. / Milk, salt, rennet, preservative: Lysozyme from egg. ALLERGENS: milk, egg.

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:**Colore/Colour :** Bianco Paglierino/White-Straw-yellow**Aroma :** Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate**Aspetto/Appearance:** Grattugiato in ATM/ grated in protective atmosphere**Struttura/Structure :** grattugiato/grated**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.654
Energia / Energy	kcal	398
Grassi/Fat	g	29
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	18
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	7,2
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	1,1
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Proteine/Proteins	g	33
Sale / Salt	g	1,5

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:**E.Coli:** <=100 Ufc/g**Lieviti/Yeasts :** <=10000 Ufc/g**Staphylococcus coag+ :** <=100 Ufc/g**Listeria/Listeria mono.:** Assente/Absence in 25g**Muffe/Mould :** <=10000 Ufc/g**Salmonella/Salmonelle spp:** Assente/Absence in 25g**Clostridi SH+ :** <=100 Ufc/g

**Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:**

Mat. Grassa/Fat : V.medio/Average 29% **Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%
Umidità/Moisture : 25-35% **R.S./Dry matter :** 65-75 %
Temp. Conserv. /Storage Temp.: +4/+8 °C
Temp. Trasp./Transport temp. : +4/+8 °C
Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption
Shelf Life: 90 GG/DD

Imballi/Packages**Imballo Primario/First packaging:**

Sacchetto in polietilene/Polyethylene Bag

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	9	15	24

Peso/Weight : 14g**Imballo Secondario/Secondary packaging :**

Scatola americana in cartone ondulato/American corrugated cardboard box

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	39	40	26

Peso/Weight : 554g**Imballo Terziario/Tertiary packaging :****Peso/Weight :****Note/Notes****Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package:** 10

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	223

Imb. per Strato/Cartons per layer 6
Strati/Layers per Pallet 8
Imballi/cartons per Pallet 48

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	10	480