



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

GRANA PADANO DOP

Pagina 1 di 4

1. Identificazione prodotto

Cod. articolo	C01XXX
Denominazione dell'articolo	Grana Padano DOP
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta dura
Ingredienti	LATTE , sale, caglio, lisozima da UOVO
Modalità di conservazione	Conservare da +15°C a +22°C
Shelf life (TMC dalla data di confezionamento)	6 mesi
Bollo CEE	IT 03 392 CE
Periodo minimo di stagionatura	10 mesi
Modalità di consumo	Consumo diretto
Origine del latte	Indicato dal disciplinare DOP

2. Proprietà organolettiche

Aspetto esteriore	Forme rotonde
Crosta	CROSTA NON EDIBILE , spessa di colore giallastro
Pasta e consistenza	Finemente granulosa
Colore	Giallo paglierino
Sapore	Gusto fragrante e delicato
Odore	Caratteristica

3. Proprietà chimico fisiche

Residuo secco %	67%
Contenuto di grassi %	28%
Contenuto di grassi su Residuo secco %	42%
Sale	1,5%

4. Parametri microbiologici

Coliformi totali	Assente in 0,1 g
Escherichia coli	Assente in 0,1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	Assente in 0,1 g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

GRANA PADANO DOP

Pagina 2 di 4

5. Informazioni Nutrizionali per 100 g di prodotto

	Medi per 100 g	% RI*
Valore energetico	398/1654 kcal/kJ	19,9%
Grassi	30 g	42,61%
di cui acidi grassi saturi	18 g	90%
Carboidrati	<0,1 g	0,04%
di cui zuccheri	<0,1 g	0,11%
Proteine	33 g	66%
Sale	1,5 g	25%

RI*: assunzioni di riferimento medie giornaliere di un adulto medio (2000 kcal – 8400 kJ)

6. Allergeni secondo Reg. UE 1169/2011, allegato II

	Presenza nel prodotto	Descrizione allergene
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	SI	LISOZIMA DA UOVO
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	LATTE
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti	NO	
Lupini e prodotti derivati	NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO	

7. Dichiarazione OGM

La Casera di Martinelli srl, in riferimento ai regolamenti CEE n°1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

GRANA PADANO DOP

Pagina 3 di 4

8. Caratteristiche logistiche

Unità di vendita		Forme peso variabile
Materiale utilizzato per l'imballo primario		-
Dimensioni confezione in mm	Diametro	450
	Altezza	240
Peso netto confezione kg		40
Tara kg		-
Peso lordo confezione kg		40
Codice EAN confezione		-
Confezioni per cartone		-
Dimensioni cartoni mm	Lunghezza	-
	Larghezza	-
	Altezza	-
Caratteristiche cartone		-
Tipo cartone		-
Peso netto cartone kg		-
Tara cartone kg		-
Peso lordo cartone kg		-
Codice EAN cartone		-
Tipo pallet		Epal
Tara pallet kg		24
Dimensioni pallet mm	Lunghezza	1200
	Larghezza	800
	Altezza	200
Numero forme per strato		5
Numero strati per bancale		4
Unità di vendita per strato		5
Numero forme per bancale		20



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

GRANA PADANO DOP

Pagina 4 di 4

Peso netto bancale kg	800
Tara kg (confezione + cartoni + bancale)	24
Peso lordo bancale kg	824
Unità di vendita per bancale	20