

**GRANA PADANO DOP 10/12 MESI FORMA INTERA -
PDO GRANA PADANO 10/12 MONTHS WHOLE WHEEL**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. Il prodotto possiede eccellenti qualità salutari grazie al processo tecnologico impiegato per la sua produzione che è frutto di rigorosi controlli, al fine di evitare la presenza di microrganismi dannosi alla salute del consumatore.

Semi-fat PDO cheese with a hard, cooked and slowly maturing paste, made from cow's milk using the production process described in the Production Rules and Regulations of the Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. The product has excellent health qualities thanks to the technological process used in its production, which is the result of strict controls to avoid the presence of microorganisms that are harmful to the consumer's health.

Codice articolo / Article code

0671005

Foto del prodotto / Product's Photo



Pezzatura / Size

37 kg ca.

Shelf life

1 anno / 1 year

Temperatura conservazione / preservation temperature

+4/+8 °C

Stagionatura / Ageing

10-12 mesi / 10-12 months

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino (98,371%)
sale (1.6%), caglio
(0.004%), lisozima da uovo
(0.025%) /

Cow's milk (98.371%), salt
(1.6%), rennet (0.004%)

Lysozyme egg protein
(0.025%).

La zona di produzione comprende 32 province in cinque
Regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna,
Trentino Alto Adige/The production area includes 32
provinces in five regions: Piedmont, Lombardy, Veneto, Emilia
Romagna, Trentino Alto Adige



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Crosta di colore paglierino / Pale yellow rind
Caratteristiche della pasta / Paste characteristics	Pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia / The paste is finely grained, radial flake fracture.
Colore/colour	Bianco o paglierino / White or straw-coloured
Sapore / Taste	Fragrante, delicato / Fragrant, delicate

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1654 kJ /	398 kcal
Grassi / Fat	29	g
di cui saturi / of which Saturated	18	
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	
Sale / Salt	1.5	g
Proteine / Protein	33	g
Fibre/Fiber	0	g

Caratteristiche chimiche / Chemical characteristics

Grasso su secco /Fat in dry matter (FIDM)	>32	%
---	-----	---

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella UFC/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes UFC/25 g	assente/absent
Lieviti / Yeast UFC/g	<10.000
Stafilococcus aureus UFC/g / CFU/g	< 10
Escherichia Coli UFC/g / CFU/g	< 10
Muffe UFC/g / Moulds CFU/g	< 500
Coliformi totali UFC/g	< 100

Dettagli Logistici / Logistic details

Imballo esterno/External packaging	Cartone / Carton box
Dimensioni imballo / Packaging size	47 x 47 x 27 h cm
Numero pezzi per catone / Pieces for boxes	1
Numero cartoni per strato /Cartons for layer	5
Numero cartoni per pallet /Cartons for pallet	25

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	SI/YES
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO

OGM

Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Grana Padano DOP non derivano da Organismi Geneticamente Modificati./ The ingredients used for the production of Grana Padano DOP do not derive from Genetically Modified Organisms.

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it