



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP

Doc. Operativo STI 02  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 1 di 8

### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Nome del prodotto:

**GRANA PADANO DOP**  
in forme intere, confezionato sottovuoto e in atmosfera protettiva

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli previsti per la denominazione DOP. E' prodotto da latte crudo di vacca, riposato e parzialmente decremato per affioramento naturale della panna. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 9 mesi.

**Uso:** formaggio da tavola e da grattugia.

### ZONA DI PRODUZIONE DEL LATTE, DI TRASFORMAZIONE IN FORMAGGIO E GRATTUGIATURA

Province di:

La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP è il territorio delle province di: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po', Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna, Rimini, nonché i seguenti Comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Tredena.

### INGREDIENTI E ALLERGENI

**INGREDIENTI:**

**LATTE, SALE, CAGLIO, LISOZIMA DA UOVO**

**ALLERGENI:**

LATTE, DERIVATI DELL' UOVO (E 1105 lisozima)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

**Grasso sulla sostanza secca:**

Minimo 32%

**Aspetto esterno:**

Forma: cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.  
Altezza scalzo: da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.  
Diametro forma: da 35 a 45 cm.  
Peso forma: da 24 a 40 Kg.  
Colore crosta: scuro oppure giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale  
Crosta: dura e liscia, con spessore di 4 - 8 mm

**Aspetto interno:**

Colore pasta: bianco o paglierino.  
Aroma e sapore: fragrante, delicato.  
Struttura pasta: dura, finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile.



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 2 di 8

### IDENTIFICAZIONE

Ogni **forma intera** reca impressa sullo scalzo:

- Marchiatura di origine (Serie di rombi recanti le diciture "GRANA" e "PADANO" a punti incisi su tutto lo scalzo).
- N° di matricola che identifica il Caseificio produttore e la provincia di produzione.
- Anno e mese di produzione (Ad esempio GIU 18).
- Marchio impresso a fuoco dal Consorzio di Tutela; attesta il possesso dei requisiti di conformità previsti per la produzione del Grana Padano, a salvaguardia dei presupposti di originalità, dei caratteri di tipicità ed identificabilità richiesti dal Disciplinare di Produzione. Legittima pertanto l'utilizzo della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO garantendo la qualità del prodotto.
- N° identificativo della singola forma (codice alfanumerico). Tali dati sono impressi mediante una placca di caseina posta sul piatto della forma, recante anche l'indicazione "Grana Padano", l'anno di produzione e i descrittori previsti per la DOP (Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF).
- N° di riconoscimento CE del caseificio di produzione.

Ogni **pezzo confezionato** è etichettato in conformità al Reg. (UE) 1169/2011

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO                                    | RIFERIMENTO     |
|--|-----------------|
| Escherichia coli beta glucuronidasi positiva | < 10 UFC/g      |
| Stafilococco coagulasi positivo              | < 100 UFC/g     |
| Salmonella spp                               | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes                       | Assente in 25 g |



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 3 di 8

### COMPOSIZIONE

100 g di formaggio Grana Padano hanno la seguente composizione media: **(vale per tutte le referenze)**

| PARAMETRO                         | UNITA' DI MISURA | VALORE |
|-----------------------------------|------------------|--------|
| Umidità                           | g                | 32,0   |
| Proteine                          | g                | 33,0   |
| Aminoacidi totali                 | g                | 6,0    |
| Grassi                            | g                | 29,0   |
| -di cui acidi grassi saturi       | g                | 18,0   |
| -di cui acidi grassi monoinsaturi | g                | 7,4    |
| -di cui acidi grassi polinsaturi  | g                | 1,1    |
| Colesterolo                       | mg               | 98,3   |
| Carboidrati                       | g                | 0      |
| -di cui zuccheri                  | g                | 0      |
| Calcio                            | mg               | 1165,0 |
| Fosforo                           | mg               | 692,0  |
| Rapporto Calcio/Fosforo           |                  | 1,7    |
| Sale                              | g                | 1,5    |
| Potassio                          | mg               | 120,0  |
| Magnesio                          | mg               | 63,0   |
| Zinco                             | mg               | 11,0   |
| Rame                              | mg               | 0,5    |
| Ferro                             | mg               | 0,14   |
| Iodio                             | µg               | 35,5   |
| Selenio                           | µg               | 12,0   |
| Vitamina A                        | µg               | 224,0  |
| Vitamina B1                       | mg               | 0,02   |
| Vitamina B2                       | mg               | 0,36   |
| Vitamina B6                       | mg               | 0,12   |
| Vitamina B12                      | µg               | 3,0    |
| Vitamina D3                       | µg               | 0,5    |
| Vitamina PP                       | mg               | 0,003  |
| Vitamina E                        | mg               | 0,206  |
| Acido pantotenico                 | mg               | 0,246  |
| Colina                            | mg               | 20,0   |
| Biotina                           | µg               | 6,0    |
| Energia                           | kcal             | 398    |
|                                   | kJ               | 1654   |

(I dati in tabella sono forniti dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano)



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEMA TECNICA GRANA PADANO DOP

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 4 di 8

| REFERENZE  |   |  |
|--|---|--|
|   |    |   |
| <b>FORMA INTERA</b>  | <b>MEZZA FORMA</b>  | <b>1/4 DI FORMA</b>  |
| <p>Peso medio unitario: 38 Kg circa</p> <p>Imballaggio: Assente (o cartone da forma se richiesto)<br/>Pallet avvolti in film estensibile</p> <p>Temperatura di conservazione: indicativamente tra 15 e 22 ° C finché la forma è intera</p>                             | <p>Peso medio unitario: 19 Kg circa<br/>Imballaggio primario: busta Cryovac</p> <p>Imballaggio secondario: Cartone<br/>Confezionamento: sottovuoto<br/>Pallet avvolti in film estensibile<br/>Temperatura di conservazione: +4/8°C<br/>Shelf life (TMC): 180 giorni</p> | <p>Peso medio unitario: 9,5 Kg circa<br/>Imballaggio primario: busta Cryovac</p> <p>Imballaggio secondario: Cartone<br/>Confezionamento: sottovuoto<br/>Pallet avvolti in film estensibile<br/>Temperatura di conservazione: +4/8°C<br/>Shelf life (TMC): 180 giorni</p> |
|   |    |   |
| <b>1/8 DI FORMA</b>  | <b>1/16 DI FORMA</b>  | <b>1/32 DI FORMA</b>   |
| <p>Peso medio unitario: 4,75 Kg circa<br/>Imballaggio primario: busta Cryovac<br/>Imballaggio secondario: Cartone<br/>Confezionamento: sottovuoto<br/>Pallet avvolti in film estensibile<br/>Temperatura di conservazione: +4/8°C<br/>Shelf life (TMC): 180 giorni</p> | <p>Peso medio unitario: 2,40 Kg circa<br/>Imballaggio primario: busta Cryovac<br/>Imballaggio secondario: Cartone<br/>Confezionamento: sottovuoto<br/>Pallet avvolti in film estensibile<br/>Temperatura di conservazione: +4/8°C<br/>Shelf life (TMC): 180 giorni</p>  | <p>Peso medio unitario: 1,20 Kg circa<br/>Imballaggio primario: busta Cryovac<br/>Imballaggio secondario: Cartone<br/>Confezionamento: sottovuoto<br/>Pallet avvolti in film estensibile<br/>Temperatura di conservazione: +4/8°C<br/>Shelf life (TMC): 180 giorni</p>   |





Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## **SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP**

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 6 di 8

### **REFERENZE**



### **PEZZATURE FILMATE/NON FILMATE IN BUSTONE DA 10 kg**

Peso medio unitario: secondo pezzatura scelta (1kg, 800 g, 500 g, 350g; tutte a peso variabile)

Imballaggio primario: film (se i pezzi sono filmati) oppure bustone (se i pezzi sono nudi);

Confezionamento: in atmosfera protettiva.

Imballaggio secondario: Cartone

Pallet avvolti in film estensibile

Temperatura di conservazione : +4/8°C

Shelf life (TMC): 45 giorni



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 7 di 8

### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Nome del prodotto:

**GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO**

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio grattugiato ottenuto esclusivamente da forme di Grana Padano DOP con stagionatura non inferiore a 9 mesi, già marchiate a fuoco e rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli previsti per la denominazione DOP. Particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25%. Quantità di crosta non superiore al 18%. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO                       | RIFERIMENTO     |
|---------------------------------|-----------------|
| Coliformi totali                | < 100 UFC/g     |
| E. Coli                         | < 100 UFC/g     |
| Lieviti                         | < 10.000 UFC/g  |
| Muffe                           | < 1.000 UFC/g   |
| Stafilococco coagulasi positivo | < 100 UFC/g     |
| Listeria monocytogenes          | Assente in 25 g |
| Salmonella spp                  | Assente in 25 g |

### REFERENZE



| 5000 g  | 2000 g  | 1000 g  | 500 g   |
|---|---|---|---|
| Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE<br>Imballo secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva per<br>CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub><br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 120<br>giorni | Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE<br>Imballo secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva per<br>CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub><br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 120<br>giorni | Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE<br>Imballo secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva per<br>CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub><br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 120<br>giorni | Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE<br>Imballo secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva per<br>CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub><br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 120<br>giorni |



Sede:  
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)  
Sito produttivo:  
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)  
IT 03 183 CE

## SCHEDA TECNICA GRANA PADANO DOP

**Doc. Operativo STI 02**  
Rev. 11 del 23/01/2020  
Pag. 8 di 8

### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Nome del prodotto:

**GRANA PADANO DOP SCAGLIE**

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Scaglie di formaggio ottenute esclusivamente da forme di Grana Padano DOP con stagionatura non inferiore a 9 mesi, già marchiate a fuoco e rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli previsti per la denominazione DOP.

Il prodotto si presenta in SCAGLIE di 20 x 20 mm confezionato in buste in atmosfera protettiva od in vaschette in atmosfera protettiva.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO                       | RIFERIMENTO      |
|---------------------------------|------------------|
| Coliformi totali                | < 100 UFC/g      |
| E. Coli                         | < 100 UFC/g      |
| Lieviti                         | < 10.000 UFC/g   |
| Muffe                           | < 1.000 UFC/g    |
| Stafilococco coagulasi positivo | < 100 UFC/g      |
| Listeria monocytogenes          | Assente in 25 g. |
| Salmonella spp.                 | Assente in 25 g. |

### REFERENZE E CARATTERISTICHE LOGISTICHE



| 1000 g BUSTA   | 500 g BUSTA  | 1000 g VASCETTA  | 500 g VASCETTA   |
|--|--|--|--|
| Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE.<br>Imballaggio secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva<br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 90<br>giorni | Imballaggio primario:<br>Buste termosaldate in<br>NYLON + PE.<br>Imballaggio secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva<br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 90<br>giorni | Imballaggio primario:<br>Vaschette APET-EVOH-PE;<br><br>Imballaggio secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva<br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 90 giorni | Imballaggio primario:<br>Vaschette APET-EVOH-PE;<br><br>Imballaggio secondario:<br>Cartone<br>Confezionamento: In<br>atmosfera protettiva<br>Pallet avvolti in film<br>estensibile<br>Temperatura di<br>conservazione: +4/6°C<br>Shelf life (TMC): 90 giorni |