



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

SCHEMA TECNICA GRANA PADANO DOP

Doc. Operativo STI 02
Rev. 11 del 23/01/2020
Pag. 5 di 8

REFERENZE

		
1/40 DI FORMA	500 g PESO FISSO o VARIABILE	350 g PESO FISSO o VARIABILE
Peso medio unitario: 900 g. circa Imballaggio primario: busta Cryovac Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: sottovuoto Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/8°C Shelf life (TMC): 180 giorni	Peso medio unitario: 500 g.(se p.f) (circa 500 g. se p.v) Imballaggio primario: busta Cryovac Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: sottovuoto Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/8°C Shelf life (TMC): 180 giorni	Peso medio unitario: 350 g.(se p.f) (circa 350 g. se p.v) Imballaggio primario: busta Cryovac Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: sottovuoto Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/8°C Shelf life (TMC): 180 giorni
		
250 g PESO FISSO o VARIABILE	200 g PESO FISSO o VARIABILE	
Peso Medio unitario: 250 g (se p.f.) (circa 250 g se p.v.) Imballaggio primario: busta Cryovac Imballo secondario: Cartone Confezionamento: sottovuoto Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/8°C Shelf life (TMC): 180 giorni	Prezzo medio unitario: 200 g (se p.f.). (circa 200 g se p.v.) Imballaggio primario: busta Cryovac Imballo secondario: Cartone Confezionamento: sottovuoto Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/8°C Shelf life (TMC): 180 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. 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: Buste termosaldate in NYLON + PE Imballo secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva per CO ₂ /N ₂ Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 120 giorni	Imballaggio primario: Buste termosaldate in NYLON + PE Imballo secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva per CO ₂ /N ₂ Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 120 giorni	Imballaggio primario: Buste termosaldate in NYLON + PE Imballo secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva per CO ₂ /N ₂ Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 120 giorni	Imballaggio primario: Buste termosaldate in NYLON + PE Imballo secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva per CO ₂ /N ₂ Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 120 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 VASCHETTA	500 g VASCHETTA
Imballaggio primario: Buste termosaldate in NYLON + PE. Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 90 giorni	Imballaggio primario: Buste termosaldate in NYLON + PE. Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 90 giorni	Imballaggio primario: Vaschette APET-EVOH-PE; Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 90 giorni	Imballaggio primario: Vaschette APET-EVOH-PE; Imballaggio secondario: Cartone Confezionamento: In atmosfera protettiva Pallet avvolti in film estensibile Temperatura di conservazione: +4/6°C Shelf life (TMC): 90 giorni