

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Grana Padano DOP affiné 10 à 11 mois. Fromage à pâte pressée cuite.

Savoir / Goût	Parfumée et délicate	Tolérance(s)	/
Texture	Grain fin, se brisant naturellement en lamelles	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 180 jours entre +4°C et +8°C
Après ouverture, conserver entre +4°C et +8°C et consommer sous 7 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

INGREDIENTS

Lait, sel, présure, conservateur: Lysozime d'œuf.

Matières grasses sur extrait sec: min 32%

Allergène(s): Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

- **Origine produit fini:** Italie - **Estampille sanitaire:** IT 03 131 CE

- **Origine du lait:** Zone géographique de l'appellation Grana Padano DOP - **Traitement du lait:** Chauffé à 56°C

- **Label(s) qualité:** DOP (Denominazione di Origine Protetta).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1654	Energie (kcal)	398
Matières grasses (g)	29	dont acides gras saturés (g)	18
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	0	Protéines (g)	33
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	< 100 ufc/g	Staphylocoque coagulase +	< 100 ufc/g
Clostridium SH+	< 100 ufc/g	Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 1 kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film transparent en PE / EVA / PVDC / PA	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730031787	/	/
Poids net (Kg)	1 Kg (+/-150 g)	8,00	560
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,009	8,44	611
Dimensions L x l x h (mm)	200 x 110 x 80	440 x 250 x 135	1200 x 800 x 1500
EAN 128	/	NON	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	7	10	70

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.