

BASSO SEBASTIANO S.R.L.

Via Bassanese, 84
Maser 31010 TV - Italy

cap. soc. € 46'800,00 i.v.
r.e.a. TV 151376
import-export TV003202

P.IVA e C.F. IT00786860262



t: +39 0423 923075
f: +39 0423 546195

@: info@maserformaggi.com
www.maserformaggi.com



SP ST 01 REV. N°.: 5

GRANA PADANO GRATTUGIATO VESPA BUSTA GR. 1.000

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggio Grana Padano con stagionatura minima di 9 mesi.

PROCESSO PRODUTTIVO: le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono grattugiate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate in atmosfera protettiva senza subire alcun processo di essiccazione e senza aggiunta di conservanti.

INGREDIENTI: latte, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'uovo).

FORMAGGIO D.O.P. AUTORIZZAZIONE: Consorzio Grana Padano n° TV 22/94

BOLLO CEE: IT 05 125 CE

PACKAGING:

Tipo di imballo:	Laminato multistrato con film in alluminio
Dimensioni busta mm.:	200 x 350
Codice prodotto:	PFG10GP1000VE
Unità di vendita:	busta da 1.000 g.
Peso netto ct.:	10 kg p. f.
Pezzi per cartone:	10
Tara:	860 g. c.
Dimensioni cartone imballo mm.:	483 x 313 x 172
N. strati per pallet:	10 x 5
N. cartoni per pallet:	50
Cod. EAN:	8013728010079
Termine minimo di conservazione:	90 gg.
Modalità di conservazione:	+ 2°/+ 8° C max

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati.
Gusto: saporito. Odore: gradevole. Colore: giallo paglierino.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto): Umidità: 25% - 35%.
Grasso/SS: min. 32%. Cloruro di sodio: 1,5 - 2,5%.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g.): Staphylococcus aureus: <100;
E. Coli: <100; Carica Microbica in Gelisato a 30° C: < 300.000; Listeria monocytogenes: assente in 25 g;
Salmonella spp: assente in 25 g.

OGM: il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 e rispetta le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI:

latte e prodotti a base di latte;
uova e prodotti a base di uova.