



**GRANA PADANO**

# GRANA PADANO

## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte crudo proveniente da stalle riconosciute idonee alla produzione di formaggio DOP Grana Padano



Affioramento naturale del latte crudo a temperatura compresa tra 8-20°C



Trasferimento del latte parzialmente scremato in caldaie tradizionali a doppio fondo



Aggiunta del siero innesto naturale



Aggiunta del caglio naturale di vitello e coagulazione



Rottura della cagliata e cottura della medesima a 53-56°C



Sosta sotto siero della cagliata per 30-70 minuti



Taglio della cagliata in 2 masse



Estrazione della cagliata e loro sistemazione in fascere con etichetta in caseina



Introduzione in fascere con marchio di Origine



Immissione delle forme in salina



Stagionatura per almeno 10 mesi a temperatura di 15-22°C, con periodici rivoltamenti e pulizia della forma



Apposizione marchio a fuoco identificativo DOP da parte del Consorzio Grana Padano

### GRANA PADANO CR 105

#### DESCRIZIONE

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.

#### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo).

#### DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

#### STAGIONATURA

Minimo 10 mesi.

#### INDICAZIONI

Sullo scalzo sono riportati il quadrifoglio, le piccole losanghe punteggiate distribuite su tutta la superficie riportanti alternativamente la dicitura "GRANA PADANO", e la marchiatura a fuoco. All'interno del quadrifoglio, oltre alla scritta "D.O.P.", sono contenuti il numero di matricola del caseificio produttore e la sigla della provincia; di fianco al quadrifoglio è indicato il mese e l'anno di produzione.

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tenere in magazzino a temperatura 15/22°C  
Shelf life: 12 mesi dalla data di acquisto.

#### ALLERGENI

Latte, uovo (per lisozima).

### PARAMETRI BROMATOLOGICI PER 100G DI PARTE EDIBILE

PROTEINE	LIPIDI	SODIO	POTASSIO	FERRO
33.9 g	28.5 g	700 mg	120 mg	0,2 mg
CALCIO	FOSFORO	MAGNESIO	ZINCO	
1169 mg	692 mg	63 mg	11 mg	

### DETERMINAZIONI ORGANOLETICHE

#### ASPETTO ESTERIORE

Tinta scura ed oleatura oppure gialla dorata naturale

#### FORMA

Cilindrica con diam. 35-45 cm, altezza 18-25 cm, peso da 24 a 40 kg, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate

#### CROSTA

Dura con spessore da 4 a 8 mm

#### ASPETTO DELLA PASTA

Colore bianco o paglierino

#### ODORE / SAPORE / CONSISTENZA

Odore /sapore: fragrante, delicato  
Consistenza: dura, finemente granulosa, frattura radiale a scaglie

#### OCCHIATURA

Appena visibile

### PARAMETRI E LIMITI PREVISTI DALLA LEGGE FEDERALE RUSSA 88/08

<b>LISTERIA</b>	<b>SALMONELLA</b>
Assenza in 25g	Assenza in 25g
<b>ALFATOSSINE M1</b>	<b>PIOMBO</b>
mg/kg 0.0005	mg/kg 0,5
<b>CADMIO</b>	<b>MERCURIO</b>
mg/kg 0,2	mg/kg 0,03
<b>ARSENICO</b>	<b>PESTICIDI ORGANO CLORURATI</b>
mg/kg 1,00	mg/kg 1,25

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
34% p.p.	43%	48%	387 Kcal per 100g

### VALORI RIFERITI A PRODOTTO STAGIONATURA 10 MESI

AW 0,92 pH 5,39



**38kg**

PEZZI PER CARTONE  
1

CARTONI PER STRATO  
4

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
470x  
470x  
240