

## BASSO SEBASTIANO S.R.L.

### SEDE LEGALE

Via Bassanese, 84 - Maser 31010 TV - Italy

### SEDE AMMINISTRATIVA ED OPERATIVA

Via Vittime del Vajont, 21

Caerano di San Marco 31031 TV - Italy

P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262

CAP. SOC. € 46'800,00 i.v.

R.E.A. TV 151376

IMPORT-EXPORT TV003202

### CONTATTI

T: +39 0423 923075

F: +39 0423 546195

PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it

@: info@maserformaggi.com

www.maserformaggi.com



SP ST 01 REV. N°.: 9 DATA REV.: 09/2014	<b>GRANA PADANO GRATTUGIATO BUSTA</b>	<b>GR. 100</b>
--	---------------------------------------	----------------

**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 K2U4N CE**

PACKAGING:	
Tipo di imballo:	film multistrato termosaldato con zip
Dimensioni busta mm.:	130 x 190
Codice prodotto:	PFG10GP0100MA
Unità di vendita:	busta da 100 g
Peso netto ct.:	2 kg. p. f.
Pezzi per cartone:	20
Dimensioni cartone imballo mm.:	400 x 150 x 200
N. strati per pallet	10 x 12
N. cartoni per pallet:	120
Cod. EAN:	801372808010048
Termine minimo di conservazione:	90 gg.
Modalità di conservazione:	+ 2°/+ 8° C max

VALORI NUTRIZIONALI:	
Valori medi per 100 g. di prodotto	
Valore energetico:	1597 kJ 384 kcal
Grassi:	28 g.
di cui saturi:	18 g.
Carboidrati:	0 g.
di cui zuccheri:	0 g.
Proteine:	33 g.
Sale:	1,6 g.

### 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: <100ufc/g; E. Coli: <100ufc/g; Carica Microbica in Gelisato a 30° C: < 300.000ufc/g; 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.