



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO TRENTINGRANA

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	TRENTINGRANA FORMAGGIO D.O.P.
	<i>Sede di stagionatura e confezionamento</i>	Gruppo Formaggi del Trentino Via della Cooperazione, 4 38012 Segno di Predaia (TN)
	<i>N. di riconoscimento</i>	CE IT 42 7
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio a denominazione di origine, prodotto con latte crudo della provincia di Trento. Forma cilindrica. Crosta dura, liscia, colore giallo scuro. Pasta tipicamente granulosa che sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie. Occhiatura assente. Sapore: dolce, gradevole, non piccante. Conforme al DOP Grana Padano 12 giugno 1996 n. 1107.	
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.	
INDICAZIONI	Crosta edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
VALORI NUTRIZIONALI (Valore medio espresso per 100 g di prodotto)	<i>Valore energetico</i>	1654 kJ – 398 kcal
	<i>Grassi</i>	29 g
	<i>Acidi grassi saturi</i>	18 g
	<i>Carboidrati</i>	0 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	33 g
	<i>Sale</i>	1,5 g
	<i>Calcio</i>	1165 mg (145% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	690 mg (99% Valori Nutritivi di Riferimento)
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Grassi (sulla s.s.)</i>	> 32%
	<i>Stagionatura</i>	Minimo 9 mesi
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	< 10000 UFC/g
TRASPORTO	Trasporto refrigerato come da modalità di conservazione (vedi pagine seguenti)	
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. CE 854/2003 e s.m.i.; D.L. 109/92 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	



FORMATI DISPONIBILI	FORMA (36-40 kg)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Max. +22°C
TMC (Termine minimo di conservazione)	60 mesi
TIPO CONFEZIONE	nessuna
CODICE ARTICOLO	
CODICE EAN 13	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone 1 pezzo
DIMENSIONE IMBALLAGGIO SECONDARIO (cm)	47x47x25
UNITÀ LOGISTICA (cartoni per strato)	5
UNITÀ LOGISTICA (strati per pallet)	4
UNITÀ LOGISTICA (colli per pallet)	20

