



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Formaggio Grana Padano DOP ALPILATTE grattugiato 1000 g e conf. busta ATP

ST\_ML\_120.04

Data emissione: 11/05/2022

NR. Revisione: 4

## DATI GENERALI

**DEFINIZIONE PRODOTTO** Formaggio a pasta dura e cotta, a lenta maturazione, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il tutto è ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione del "Grana padano DOP". Il periodo minimo di stagionatura è di 9 mesi.

**INGREDIENTI** Latte crudo, sale e caglio. Conservante: lisozima proteina da uovo (E1105).

**TRATTAMENTI** Nessun trattamento superficiale.

**PROFILO SENSORIALE** Forma e dimensioni grattugiato, le particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non devono superare il 25% della massa di grattugiato.

Aspetto granulometria uniforme, non eccessivamente polverulento

Aroma tipico

**INDICAZIONE DI ORIGINE** Origine del latte: Italia

**MODALITA' DI UTILIZZO** La temperatura di conservazione è compresa fra + 3°C e + 7°C.

**SHELF-LIFE** 75 giorni dal confezionamento



## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1654
Energia kcal	kcal	398
Grassi	g	29
di cui: acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	0
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	33
Sale	g	1,5

## REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	25 - 35
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine (%)	%	30 - 35
Cloruro di sodio	%	1,5 - 2,5

## REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 100
Escherichia coli	ufc/g	< 50
Muffe	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 10000
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## Formaggio Grana Padano DOP ALPILATTE grattugiato 1000 g e conf. busta ATP

ST\_ML\_120.04

Data emissione: 11/05/2022  
NR. Revisione: 4

### ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisozima
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### DISPOSIZIONI DI LEGGE

#### HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

#### RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX ( y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

#### OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

#### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

#### IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
120.04	10	Imballo primario	Busta ATP (OPA/PE)	80367352	340x200x40	11,5	9	6	54
		Imballo secondario	Cartone americana	08001605012261	380x265x320	580			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio Grana Padano DOP ALPILATTE**  
**grattugiato 1000 g e conf. busta ATP**

**ST\_ML\_120.04**

Data emissione:

11/05/2022

NR. Revisione:

4

## ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



---

**Brazzale SpA** Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3