

SCHEDA TECNICA

Formaggio Grana Padano DOP in forma intera



Denominazione	GRANA PADANO DOP
Ingredienti:	latte, sale, caglio, lisozima da uovo
Stagionatura:	minimo 9 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore della pasta: da bianco a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Occhiatura: appena visibile. Spessore della crosta: da 4 a 8 mm. In rapporto all'età del formaggio.
Peso Medio:	da 24 a 40 kg
Dimensioni:	diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
Zona di Produzione:	La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena
Durata:	oltre 24 mesi dalla data di formatura
Modalità di conservazione:	forma intera: tra i 15 e i 22°C con 80-90% di umidità relativa.

Caratteristiche chimiche
(possono variare con la
stagionatura del formaggio):

pH	5,0 → 5,7
a _w	0,87 → 0,94
Acqua	33% → 31%
Proteine totali	33%
Materia Grassa	29%
Ceneri	4,4%
Acido lattico	1,2%
Sale in fase acquosa	5,0%
Energia	kJ 1654 - kcal 398

Caratteristiche
microbiologiche:

Carica microbica totale UFC/g	Assente in 0.1g
Coliformi totali UFC/g	Assente in 0.1g
Escherichia coli UFC/g	Assente in 0.1g
Staffilococchi UFC/g	Assente in 0.1g
Listeria monocytogenes UFC/g	Assente in 25g
Salmonella spp. UFC/g	Assente in 25g

Principali rischi microbiologici:	Il processo di produzione, grazie all'effetto combinato della temperatura di cottura della cagliata e del tempo di giacenza della stessa sul fondo della caldaia in rame unitamente alla contemporanea diminuzione del valore di pH, determina un buon abbassamento della eventuale carica microbica contaminante presente nel latte. L'assorbimento di grandi quantità di sale (NaCl) e la prolungata maturazione, caratterizzata da un'ulteriore perdita di umidità e una intensa proteolisi, creano nel formaggio condizioni chimiche quali pH (5,0-5,6) e a_w (0,84-0,90) che non permettono la sopravvivenza e lo sviluppo di microrganismi patogeni sia nella parte interna che nella parte periferica della forma.
Modalità di consumo:	Può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure cotto all'interno di preparazioni alimentari.
Grado di deperibilità:	Molto basso.
Modalità di conservazione:	Se il prodotto viene commercializzato preconfezionato deve essere mantenuto a temperature tra 4 e 6 °C. Si ricorda che la responsabilità della data di scadenza è di competenza del confezionatore. Per la forma intera: fino ed oltre 2 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata tra i 16 e i 18 °C con 80-90% di umidità relativa.
Allergeni:	SI - Quali: LATTE, UOVO (per il lisozima)
OGM	Il formaggio Grana Padano DOP viene prodotto rispettando le norme vigenti in materia di OGM (REGOLAMENTO (CE) N. 1829/2003, REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003)

Precisiamo che ogni dato è stato ottenuto dalla elaborazione statistica condotta sui risultati analitici ottenuti analizzando campioni di formaggio Grana Padano DOP rappresentativi dell'intera zona di produzione e per tale possono essere soggetti ad aggiornamenti.

SCHEDA TECNICA

Formaggio Grana Padano DOP RISERVA oltre 20 mesi - in forma intera



Denominazione	GRANA PADANO DOP RISERVA oltre 20 mesi
Ingredienti:	latte, sale, caglio, lisozima da uovo
Stagionatura:	minimo 20 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Occhiatura: appena visibile. Spessore della crosta: in rapporto all'età del formaggio da 4 a 10 mm.
Peso Medio:	da 24 a 40 kg
Dimensioni:	diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
Zona di Produzione:	La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena
Durata:	oltre 20 mesi
Modalità di conservazione:	forma intera: tra i 15 e i 22°C con 80-90% di umidità relativa.

Caratteristiche chimiche
(possono variare con la
stagionatura del formaggio):

pH	5,7
a _w	0,87 → 0,90
Acqua	30%
Proteine totali	34%
Materia Grassa	30%
Ceneri	4,6%
Acido lattico	1,3%
Sale in fase acquosa	5,0%
Energia	kJ 1654 – kcal 398

Caratteristiche
microbiologiche:

Carica microbica totale UFC/g	Assente in 0.1g
Coliformi totali UFC/g	Assente in 0.1g
Escherichia coli UFC/g	Assente in 0.1g
Staffilococchi UFC/g	Assente in 0.1g
Listeria monocytogenes UFC/g	Assente in 25g
Salmonella spp. UFC/g	Assente in 25g

Principali rischi microbiologici:	Il processo di produzione, grazie all'effetto combinato della temperatura di cottura della cagliata e del tempo di giacenza della stessa sul fondo della caldaia in rame unitamente alla contemporanea diminuzione del valore di pH, determina un buon abbassamento della eventuale carica microbica contaminante presente nel latte. L'assorbimento di grandi quantità di sale (NaCl) e la prolungata maturazione, caratterizzata da un'ulteriore perdita di umidità e una intensa proteolisi, creano nel formaggio condizioni chimiche quali pH (5,0-5,7) e a_w (0,87-0,90) che non permettono la sopravvivenza e lo sviluppo di microrganismi patogeni sia nella parte interna che nella parte periferica della forma.
Modalità di consumo:	Può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure cotto all'interno di preparazioni alimentari.
Modalità di conservazione:	Se il prodotto viene commercializzato porzionato ha una vita commerciale variabile a seconda del tipo di confezionamento, se imbustato sotto vuoto si può arrivare fino a 120 giorni di conservazione se mantenuto a temperature tra 4 e 6 °C. Per la forma intera: fino ed oltre 2 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata tra i 16 e i 18 °C con 80-90% di umidità relativa.
Allergeni:	SI - Quali: LATTE, UOVO (per il lisozima)
OGM	Il formaggio Grana Padano DOP viene prodotto rispettando le norme vigenti in materia di OGM (REGOLAMENTO (CE) N. 1829/2003, REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003)

Precisiamo che ogni dato è stato ottenuto dalla elaborazione statistica condotta sui risultati analitici ottenuti analizzando campioni di formaggio Grana Padano DOP rappresentativi dell'intera zona di produzione e per tale possono essere soggetti ad aggiornamenti.

Grana Padano DOP
Porzionato sottovuoto



Grana Padano DOP

Forma intera

