



**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO
GRANA PADANO D.O.P.
"LATTERIA SOCIALE MANTOVA"**

Rev 17
13/07/2017

A. NOME PRODOTTO:

GRANA PADANO D.O.P.

B. DESCRIZIONE PRODOTTO:

Formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano. Il prodotto possiede eccellenti qualità salutari grazie al processo tecnologico impiegato per la sua produzione che è frutto di rigorosi controlli, al fine di evitare la presenza di microrganismi dannosi alla salute del consumatore.

C. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Paese di origine: Italia

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo dai 18 ai 25 cm con variazioni, per entrambi, in più o meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione

Peso: dai 24 ai 40 Kg ogni forma. Nessuna forma deve avere un peso inferiore ai 24 Kg

Confezione esterna: tinta scura od oleatura

Colore della pasta: bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia

Occhiatura: appena visibile

Spessore della crosta: da 4 a 8 mm

Maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente naturale con temperatura da 15 a 22 °C

Resistenza alla maturazione: da uno a due anni

Uso: formaggio da tavola e da grattugia

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

Scadenza e modalità di conservazione STANDARD:

- forme intere: scadenza 1 anno, temperatura +15/+18 °C
- confezionato sottovuoto: scadenza 180 gg (90 gg per le mezze forme), temperatura +4/+8 °C
- confezionato ATM: scadenza 120 gg, temperatura +4/+8 °C
- confezionato in scaglie e bocconcini: scadenza 90gg, temperatura +4°/+8°C
- pezzi nudi filmati in saccone ATM: scadenza 60 gg
- grattugiato: scadenza 90gg; temperatura +4°/+8°C.

D. PRODOTTO PRESSO:

Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop.

Via F.lli Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)

Tel. 0376/390808 Fax 0376/396250

e-mail: info@lsmgroup.it

sito web: www.lsmgroup.it

Licenza EEC N°: IT 03 642 CE, IT 03 365 CE, IT 03 679 CE

Certificazione: BRC V.7, IFS V.6

Altri accreditamenti: SOT ICEA LOMBARDIA (Grana Padano Bio) Codice operatore C 425, HALAL