C0101 | 72

Scheda tecnica formaggio Grana Padano DOP.

Denominazione	**GRANA PADANO DOP**
Ingredienti:	latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo
Stagionatura:	minimo 9 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: da 4 a 8 mm. In rapporto all'età del formaggio.
Peso Medio:	da 24 a 40kg
Dimensioni:	diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 24 cm con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
Durata:	oltre 24 mesi
Modalità di conservazione:	forma intera: tra i 15 e i 22°C con 80-90% di umidità relativa.

		tal quale	sostanza secca
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%	48%
	Materia Grassa	28%	42%
	Ceneri	4,4%	6,5%
	Acido lattico	1,2%	1,8%
	Sale in fase acquosa	5,0%	

Caratteristiche microbiologiche	Carica microbica totale UFC/g	Assente in 0.1g
	Coliformi totali UFC/g	Assente in 0.1g
	Eschierichia 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 porzionato ha una vita commerciale variabile a seconda del tipo di confezionamento, se imbustato sotto vuoto si può arrivare fino a 120 giorni (se non superiore) di conservazione se 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~~ NO	Quali: LATTE, UOVO (per il lisozima)

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano dichiara che il formaggio Grana Padano DOP viene prodotto rispettando i Regolamenti CE in materia di OGM, in quanto, come previsto dal Disciplinare Produttivo, le materie prime impiegate sono:

- latte crudo di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decretato per affioramento naturale;
- sieroinnesto naturale, ossia la coltura di batteri lattici ottenuti dalla fermentazione naturale del siero residuo della caseificazione del giorno precedente;
- sale (cloruro di sodio);
- caglio bovino: caglio naturale di vitello, conforme alle disposizioni di legge vigenti in materia;
- ed eventualmente lisozima, proteina estratta tal quale dall'albume dell'uovo di gallina.

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.