 Settore Operativo GRANA	DOCUMENTO VARIO	DV G 010 Emessa il 28/08/2009 Pag. 1 di 3
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	R - 3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: FORMAGGIO TRENTINGRANA FORME

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: FORMAGGIO TRENTINGRANA

CODICE PRODOTTO MAXXEX – INXXEX BOLLO CE: I CE 42 7

SEDE UNITA DI STAGIONATURA : Trentingrana Sca Via Cooperazione N. 4- 38012 Segno Di Taio,

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: LATTE CRUDO VACCINO

INGREDIENTI: CAGLIO DI VITELLO, SALE.

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: affioramento della munta della sera, separazione della crema, invio del latte magro della sera in caldaia, aggiunta del latte intero della mattina, aggiunta siero innesto, riscaldamento alla temperatura di coagulazione, coagulazione, spinatura, cottura, giacenza in caldaia, estrazione, gemellatura e messa in fascere, stufatura, salatura, stagionatura.

DURATA STAGIONATURA: NON INFERIORE AI 9 MESI


CONFORME AL DOP GRANA PADANO (12 giugno 1996 n. 1107)

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN MAGAZZINO A 15°C - 22°C

T.M.C.: 60 MESI

MODALITA' DI TRASPORTO: CATENA DEL FREDDO CON AUTOFRIGO T<22°C sul bancale da 5 forme per pianale

 TRENTINGRAMA CONCAST Settore Operativo GRANA	DOCUMENTO VARIO	DV G 010 Emessa il 28/08/2009 Pag. 2 di 3
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	R - 3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: FORMAGGIO TRENTINGRAMA FORME

PARAMETRI MERCEOLOGICI

	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Cilindrico con scalzo leggermente convesso
DIMENSIONE	La forma ha un diametro che va dai circa 37 ai circa 43 cm, altezza dello scalzo che va dai circa 20 cm ai circa 25 cm, ha un peso che va dai circa 34 kg ai circa 37 kg
CROSTA	La crosta è dura e liscia, è spessa dai 4 agli 8 mm. Ed ha un colore giallo scuro
ASPETTO DELLA PASTA	La pasta interna, tipicamente granulosa, sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie
OCCHIATURA	Assente
CONSISTENZA	Scagliosa
ODORE	Caratteristico
SAPORE	Dolce, gradevole, non piccante.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI ⁽¹⁾

	VALORI DI RIFERIMENTO
STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/g)	m= 10.000 M=100.000 -:- n=5 c=2
SALMONELLA SPP.	Assenza in 25 g
LISTERIA MONOCITOGENES	Assenza in 25 g

PARAMETRI NUTRIZIONALI (per 100 g. di prodotto)

PARAMETRO	VALORE MEDIO ESPRESSO
KCAL/100 (g)	394
PROTEINE (g)	33
LIPIDI (g)	28
GLUCIDI (g)	< 0,1
CALCIO (mg)	1290
FOSFORO (mg)	690



(1) I parametri "n", "c", "m" e "M" sono così definiti :

"n" : numero delle unità campionarie che costituiscono il campione ;

"c" : numero di unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di "M", se "M" è superato anche in una sola unità di campionamento, il risultato è inaccettabile ;

"m" : limite entro il quale il risultato è soddisfacente ;

"M" : limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente.

 TRENTINGRANA CONCAST  Settore Operativo GRANA	DOCUMENTO VARIO	DV G 010 Emessa il 28/08/2009 Pag. 3 di 3
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	R - 3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: FORMAGGIO TRENTINGRANA FORME



PREPARATO DA:  Addetto	VERIFICATO DA:  RQG	APPROVATO DA:  RG
---	--	---