	Fiche Technique Produit fini	
CIPF CODIPAL	Grana Padano AOP 1/8	
		Date de création : 27/09/2017
	Fromage à pâte pressée cuite	Date de révision :
	Code : 5710	Indice de révision : 0

INGREDIENTS

Lait pasteurisé, sel, présure, conservateur : lyzosyme d'œuf.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre	Valeur cible
Texture	Assez sec
Couleur	Du blanc au jaune paille
Odeur	Typique
Goût	Délicat, typique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur cible
Matière grasse sur extrait sec	30 – 34%
Humidité	30 – 34%
pH	5,3 – 5,5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Valeur cible
Listeria monocytogenes	Absence / 25g
Salmonella	Absence / 25g
Staphylococcus coagulase +	<10 UFC /g
Escherichia Coli	<10 UFC /g
Coliformes	<100 UFC /g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	398 kcal 1654 kJ
Matières grasses Dont acides gras saturés	29 g 18 g
Glucides Dont sucres	< 1 g < 1 g
Protéines	33 g
Sel	1,5 g

CONSERVATION

- Température de conservation : A conserver au frais entre +4°C et +8°C

- Durée de vie totale : 270 jours

OGM, ALLERGENES, IONISATION

- OGM

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

- Allergènes

Lait et produits à base de lait, œuf et produit à base d'œuf.

- Ionisation

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

IDENTIFICATION, TRACABILITE

- Numéro d'agrément sanitaire :

IT 08 15 CE

PACKAGING

-Palettisation :

Nb UVC / carton	Nb de couches	Nb de cartons / couche	Nb de cartons / palette	EAN
2	7	7	49	98002670058355

VISUEL