



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



GRANA PADANO "MULINO"

SCAGLIE VASCHETTA
da 80 g a 100 g
Peso Fisso - ITALIA



GRANA PADANO "MULINO"

SHAVINGS IN ROUND POT
from 80 g to 100 g
Fixed Weight - ITALY



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino. Formaggio DOP, con stagionatura di almeno 9 mesi. Il prodotto è naturalmente privo di lattosio, a causa del naturale tipico processo di lavorazione.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio. Conservante: lisozima da uovo.

SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Le forme vengono prodotte utilizzando latte crudo di vacca nata ed allevata nel territorio, ed alimentata prevalentemente con foraggi, verdi o conservati, coltivati nell'area di origine.

Viene impiegato latte delle mungiture della sera e del mattino e parzialmente scremato per affioramento. Il latte non può essere trattato termicamente. Dopo la cottura in caldaia e la successiva salatura, il formaggio subisce una lenta stagionatura, che si protrae per un periodo minimo di 9 mesi. Le forme di Grana Padano, una volta giunte al corretto grado di maturazione, subiscono una serie di tagli per essere trasformate in scaglie, che immediatamente vengono confezionate in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coag.+	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

BOLLO SANITARIO SITO DI PRODUZIONE

Bollo sanitario del sito di confezionamento.

PRODUCT DESCRIPTION

Semi-fat hard cheese, cooked and slowly matured, made from raw cow's milk. PDO certified cheese, aged for a minimum of 9 months, naturally lactose free due to the traditional production process.

INGREDIENTS

Cow's milk, salt, rennet. Preservative: lysozyme from egg.

PRODUCTION STANDARDS

The cheese is produced exclusively from raw cow's milk, sourced from cows fed predominantly on fresh or preserved forage grown mainly within the milk production area.

Milk from the evening milking is left to rest and naturally skimmed by surface creaming, then combined with whole milk from the following morning milking. The milk cannot be heat-treated. After coagulation and vat cooking, the curd is molded and salted, then matured slowly for a minimum of 9 months under controlled conditions.

Grana Padano wheels, once reached the correct seasoning degree, are variously cut in order to be transformed in shavings, which are immediately packed in protective atmosphere.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

E. coli	< 100 CFU/g
Stafilococchi coag.+	< 100 CFU/g
Salmonella	Absence in 25 g
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g

PRODUCTION SITE HEALTH NUMBER

Packing site health number.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	30 +/- 5 %
Materia grassa SS	32 % min
Sale	1,5 +/- 0.4 %

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Valore energetico	1654 kJ/ 398 kcal
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32 g
Sale	1,5 g

dati forniti dal Consorzio Tutela Grana Padano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore da bianco panna a giallo paglierino, con presenza di piccoli cristalli più bianchi.
Aspetto tipico del prodotto in scaglie.
Struttura asciutta ma cremosa al palato.
Sapore ed aroma caratteristici, fragranti e delicati, tipici del latte cotto e del burro fuso, senza aromi estranei.

CONFEZIONI

Vaschette rotonde da 80 a 100 grammi a peso fisso, di materiale plastico, costituite da film barriera multistrato. Le vaschette hanno un coperchio in monomateriale plastico riciclabile.
Tutti i formati sono confezionati in atmosfera protettiva.

SHELF-LIFE

90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO

Temperatura da + 4°C a + 8°C.

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003, ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI

Il prodotto appartiene alle categorie:
Latte e prodotti a base di latte
Uova e prodotti a base di uova.

CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS

Moisture	30 +/- 5 %
Fat on dry matter	32 % min
Salt	1,5 +/- 0.4 %

NUTRITIONAL VALUES

Average values per 100 g

Energy	1654 kJ/ 398 kcal
Fat	29 g
of which saturates	18 g
Carbohydrates	0 g
of which sugars	0 g
Proteins	32 g
Salt	1,5 g

data provided by the Grana Padano Consortium

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour from creamy white to straw yellow, with some whiter pieces of crystals.
Typical aspect of scaled cheese.
Dry texture with a creamy mouthfeel.
Characteristic aroma and taste: flavoursome and delicate, typically of cooked milk and melted butter, without off flavours.

PACKAGING

Fixed weight from 80 to 100 grams plastic round pots, made of multilayer barrier films. Pots have a lid made of plastic recyclable monomaterial.
All the formats are packed in protective atmosphere.

SHELF-LIFE

90 days from packing date at the proper storage temperature.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Temperature from + 4°C to + 8°C.

GMO

The product is not made with and does not contain genetically modified organisms (GMOs), in accordance with EU Regulation 1829/2003, and complies with EU traceability and labelling requirements for GMO foodstuffs (Regulation 1830/2003).

ALLERGY ADVICE

The product contains the following allergens:
Milk and milk derivatives
Eggs and egg derivatives.