



Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo

Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO (GT)

Codice prodotto: GT

Prodotto: formaggio Grana Padano DOP grattugiato
Prodotto confezionato in Atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto);

Ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO

Allergeni: LATTE, lisozima proteina dell'UOVO

OGM: il prodotto non contiene OGM né coadiuvanti e/o additivi derivati da OGM;

Termine minimo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione;

Ambiente e temperatura di stoccaggio e trasporto: da 4° a 6°;

Identificazione del lotto e rintracciabilità: la busta riporta la sede e il codice di riconoscimento CE del confezionatore, lotto di produzione e termine minimo di conservazione (GG/MM/AAAA). Il lotto del prodotto è identificabile con la data di scadenza / TMC;

Codice ean: 8 034073 660122;

Bollo CE: IT 03/154 CE;

prodotto a marchio: Panozzo. Prodotto per Panozzo Giovanni snc, Via S. Anna, 84, 36031 Dueville VI

Formato: Busta da 1.000 gr. (8 pezzi per cartone)

Pallettizzazione: 8 cartoni per strato, massimo 5 strati per pallet;

dimensioni cartone: 24*40*29,50 cm

Caratteristiche organolettiche: granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.



Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo

Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)

Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249

R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

Valori nutrizionali medi per 100 g.:

Valore energetico	398 Kcal = 1654 Kj
Grassi	28 g.
Di cui:	
acidi grassi saturi:	18 g.
Carboidrati	0 g.
Di cui:	
zuccheri:	0 g.
Proteine	33 g.
Sale:	1.5 g.
Calcio	1.165 mg.
Fosforo	692 mg.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità:	35% max
Grasso/SS	32% min
Sale	1.5-1.8%

Caratteristiche microbiologiche:

esterichia coli:	< 100 ufc/g
muffe	< 1.000 ufc/g
staphylococcus coagulasi positivi	< 100 ufc/g
salmonella	assente in 25 g
listeria monocytogenes	assente in 25 g