



Ficha técnica del producto
Cuña de GRANA PADANO DOP envasada al vacío

FECHA	CLIENTE
10/10/2023	

INFORMACIÓN DE NUESTRA EMPRESA

Boni SpA, Strada Provinciale di Golese 190/A, 43056 Bezze di Torriale, Parma (ITALIA).
Tel. +39 0521 520611 Fax +39 0521 814937, www.bonispaspa.com, info@bonispaspa.eu

CÓDIGO SANITARIO DE LA UE	CE IT 08 582
Autorización del Consorcio	PR 90/2054
ACREDITACIONES	IFS certificado n.º AG/GDO/20/1162 AG/GDO/20/1163 AG/GDO/21/1401
	BRC certificado n.º AG/GDO/18/714 AG/GDO/21/1388 AG/GDO/14/222

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

CATEGORÍA	Quesos duros
PRODUCTO	Cuña de Grana Padano DOP envasada al vacío
PESO	aprox. 300 g
MARCA	BONI
DESCRIPCIÓN	Queso semiduro de pasta cocida y larga maduración; elaborado con leche de vaca sin pasteurizar, parcialmente desnatada por flotación natural. Maduración mínima: 9 meses.
CÓDIGO DE ARTÍCULO	FGR#1SRB
EAN 13	2229443
UNIDAD DE MEDIDA	200 x 80 x 45 mm

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Información sobre la caja	Unidades por caja	30
	Dimensiones	357 x 251 x 229
	Peso de la caja	aprox. 10 kg
Información sobre el palé	Caja por capa	10
	Capas por palé	5
	Cajas por palé	50

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto visual	Sabor	Color de la pasta	Textura	Sabor
-	Olor suave y agradable sin regusto particular	Blanco o amarillo pajizo claro	Pasta de queso dura y textura granulada	Sabroso, dulce, no picante

COMPONENTES

Ingredientes	Leche, sal, cuajo, conservante: lisozima (derivada del huevo)
Alérgenos	Leche, huevo
OGM	Ausente

VALOR NUTRICIONAL MEDIO por cada 100 g

Energía	Grasas totales	grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
398 kcal/1654 kJ	29 g	18 g	0,0 g	0,0 g	33 g	1,5 g

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS

L. Monocytogenes	ausente/25 g	Moho	<150 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Enterobacter	<50 ufc/g
Salmonella spp.	ausente/25 g	Levaduras	<500 ufc/g	Estafilococos coagulasa positivos	<10 ⁵ ufc/g	M1	<275 ppt
Humedad 30-32 %	Materia seca	68-70 %	pH 5,37-5,40	Aw 0,91-0,93			

Indicaciones de uso

Usos	Todos puede utilizar este producto, excepto las personas que de alergias o intolerancias a sus ingredientes.
Temperatura de conservación	+4 °C/+8 °C
Vida útil	365 días
NOTA	-