



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO
Queso Grana Padano DOP envasado al vacío

FECHA	CLIENTE
04/05/2023	

INFORMACIÓN DE NUESTRA EMPRESA		
Boni SpA, Strada Provinciale di Golese 190/A, 43056 Bezze di Torriale, Parma. 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 del Grana Padano	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	Queso Grana Padano DOP envasado al vacío
PESO	aprox. 1 kg
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#4SRU
EAN 13	2229467
UNIDAD DE MEDIDA	200 x 100 x 110

INFORMACIÓN LOGÍSTICA		
Información de la caja	Unidades por caja	10
	Dimensiones	350 x 240 x 235
	Peso de la caja	10 kg aprox.
Información sobre el palé	Cajas por capa	10
	Capas por palé	7
	Cajas por palé	70

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Aspecto visual	Sabor	Color de la pasta	Textura	Sabor
Corteza de color amarillo dorado	Olor agradable y suave, sin regusto particular	Pasta de color blanco o amarillo pajizo claro	Pasta dura y textura granulada	Sabroso, dulce, no picante

CONTENIDO	
Ingredientes	Leche, sal, cuajo, conservante: lizozima (derivada del huevo)
Alérgenos	Leche, huevo

VALOR NUTRICIONAL MEDIO por 100 g					
Energía	Grasas totales	Grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas
398 kcal/1654 kJ	29 g	18 g	0,0 g	0,0 g	33 g
					Sal
					1,5 g

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS							
L. Monocytogenes	ausente/25 g	Molud	<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	-