

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE PRODUIT TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE FICHE DE DONNÉES	DOC 080 ST n° 1.4	Page 1 sur 7
		Rév. 00	Données Gen-23
		CC CT CL CD VF BA RO FI	

 GRANA PADANO DOP Portionné GRANA PADANO AOP Coin 	
Assaisonnement Viellissement	au moins 10 mois au moins 10 mois
Ingrédients Ingrédients	LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'EGG. LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF.
Origine des fournisseurs / matière première Source d'approvisionnement / matière première	Le Grana Padano DOP est produit en Italie sur le territoire défini par le Règlement de Production. Le lait utilisé pour produire le Grana Padano DOP est produit dans des exploitations situées sur le territoire défini par le Règlement de Production et autorisées par le Consortium de Protection du Grana Padano. Le Grana Padano AOP est produit en Italie, sur le territoire défini par ses Normes de Production. Le lait utilisé pour produire le Grana Padano AOP provient d'exploitations agricoles agréées par le Consortium pour la Protection du Grana Padano, situées sur le territoire défini par ses Normes de Production.
Loto Lot	4 chiffres, les deux premiers représentent la semaine de l'année de production ; les deux seconds le jour de production de cette semaine (par exemple 01=lundi, etc.). 4 chiffres, les deux premiers font référence au numéro de la semaine dans l'année de production, les deux derniers représentent le numéro du jour dans la semaine (par exemple 01= lundi, etc.).
TMC BBD	GGMMAA JJMMAA
Paramètres nutritionnels Spécifications nutritionnelles	kJ, kcal, graisses (dont acides gras saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel. kJ, kcal, lipides (dont saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel.
Conditionnement Conditionnement	Sac sous vide. Sac sous vide.
Durée de conservation totale Durée de conservation totale	190 jours 190 jours
Température de stockage Température de stockage	+4°C/+8°C +4°C/+8°C
Méthodes de conservation	Une fois le paquet ouvert, conserver au réfrigérateur.

Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE PRODUIT TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE FICHE DE DONNÉES	DOC 080 ST n° 1.4	Page 2 sur 7
		Rév. 00	Données Gen-23
		CC CT CL CD VF BA RO FI	

Conditions de stockage	Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur.	
Température de transport	Max. +8°C	
Température de transport	Max. +8°C	
Poids (Directive n° 76/211/CEE)	2000 g	
Poids (Directive 76/211/CEE)		
Formulation du produit (valeurs moyennes)		
Formulation du produit (valeurs moyennes)		
Composant	Montant %	Origine
Ingrédients	Montant %	Source
LATTÉ	98 471	Italie
LAIT		Italie
Vente	1,5	UE
Sel		UE
Présure	0,004	UE
Couru		UE
Lysozyme (oui UOVO)	0,025	UE
Lysozyme (de l'œuf)		UE
Spécifications nutritionnelles - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (Règlement UE 1169/2011)		
Spécifications nutritionnelles – Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (Règlement UE 1169/2011)		
Énergie	1654 Kj / 398 kcal	
Énergie		
Grassi	29 g	
Graisse		
dont acides gras saturés	18 g	
dont acides gras saturés		
Glucides	0 g	
Glucides dont		
sucres	0 g	
dont sucres		
Fibre	0 g	
Fibre		
Protéines	33 g	
Protéines		
Vente	1,5 g	
Sel		

Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches techniques\DOC 080_ST 1.4_Fiche technique
Grana Padano AOP 10M Wedge 2000g FIX Sac sous vide -GPSV2000N.docx



	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE PRODUIT TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE FICHE DE DONNÉES	DOC 080 ST n° 1.4	Page 3 sur 7
		Rév. 00	Données Gen-23
		CC CT CL CD VF BA RO FI	

Spécifications physico-chimiques		
Spécifications chimiques et physiques		
Paramètre Paramètre	Unité de mesure Unité de mesure	Limites d'acceptabilité Acceptabilité
Humidité Humidité	%	≥ 25 ≤ 35
Graisses Graisse	%	29 g ± 20 %
Graisses S/S Matière grasse sur matière sèche	%	≥32
Protéines Protéines	%	33 g ± 20 %
Football Calcium	mg/100g	1169 mg (+45% -35%)
Phosphore Phosphoreux	mg/100g	692 mg (+45% -35%)
Chlorure de sodium Chlorure de sodium	%	1,5 g ± 20%
Spécifications microbiologiques (Règlement CE n. 2073/2005)		
Spécification microbiologique (Reg. CE n. 2073/2005)		
Paramètre Paramètre	Unité de mesure Unité de mesure	Limites d'acceptabilité Acceptabilité
Escherichia coli Escherichia coli	UFC/g UFC/g	≤ 10
Salmonella spp. Salmonella spp.	UFC/25g UFC/25 g	Absent
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	UFC/25 g UFC/25g	Absent
Staphylocoque coagulase positive Staphylocoque à coagulase positive	UFC/g UFC/g	≤ 100
Moules Moule	UFC/g UFC/g	≤ 100
Levures Levures	UFC/g UFC/g	≤ 10.000
Spécifications organoleptiques		
Spécifications organoleptiques		
j'attends Apparence	La portion de fromage doit avoir un aspect caractéristique en forme de coin uniforme, le morceau doit avoir une forme bien définie et claire, les faces doivent avoir une surface suffisamment claire. Aucune alvéole étendue ne doit être visible, mais seulement des micro-alvéoles. La pâte doit être compacte, sans fissures indiquant un défaut assez grave tel qu'un gonflement tardif. L'apparence doit	

Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE PRODUIT TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE FICHE DE DONNÉES	DOC 080 ST n° 1.4	Page 4 sur 7
		Rév. 00	Données Gen-23
		CC CT CL CD VF BA RO FI	

	être uniforme tant à l'extérieur qu'à l'intérieur car la pièce provient d'une seule forme. Il ne doit y avoir aucun résidu ni corps étranger. Dans les portions qui comprennent également une partie de la croûte, celle-ci doit avoir une épaisseur comprise entre 4 et 8 mm, doit être parfaitement propre et au moins une partie de la marque de protection doit être visible et facilement reconnaissable. La portion de fromage doit avoir un aspect caractéristique, uniforme, en forme de coin ; la pièce doit avoir une forme bien définie et les surfaces doivent être bien définies. Il ne doit pas y avoir d'alvéolations étendues, mais seulement des micro-alvéolations. La pâte doit être composée, exempte de fissures indiquant un défaut assez grave comme un gonflement tardif. L'aspect doit être uniforme à l'extérieur et à l'intérieur, car la tranche provient d'une seule meule. Il ne doit y avoir aucun résidu ou partie étrangère. Pour les portions comportant une croûte partielle, celle-ci doit avoir une épaisseur comprise entre 4 et 8 mm. La croûte doit être bien visible et propre et elle doit porter au moins une partie de la marque du Consortium.
Couleur Couleur	Pâte de couleur jaune paille, peu intense. Il doit être uniforme et homogène sur toute la portion. Croûte naturelle jaune doré. Il ne doit y avoir aucune nuance perceptible de couleurs anormales ni aucune indication de défauts technologiques ou de conservation. Sa couleur doit être jaune paille, pas particulièrement brillante. Elle doit être homogène le long du quartier. La croûte est jaune doré. Aucune nuance de couleur anormale ou indiquant des défauts technologiques ou de conservation ne doit être perceptible.
Goût Goût	Agréable, intense, ni trop salé ni piquant. Goût délicat d'où se dégage la saveur du lait et de la crème. Il ne doit y avoir aucune saveur anormale ou étrangère. Agréable, intense, pas excessivement salé, piquant ou acide. Goût délicat d'où ressortent les arômes de lait et de crème. Les saveurs étrangères doivent être absentes.
Odeur Arôme	Agréable, délicat, typique d'un produit frais et bien conservé. Les odeurs anormales et étrangères telles que la croûte, la moisissure, le rassis ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours sont absentes. Agréable, typique d'un produit frais et bien conservé. Les odeurs anormales ou étrangères, telles que la croûte, la moisissure, le moisi ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours, sont absentes.
Allergènes Allergènes	LAIT, OEUF. Naturellement sans lactose et sans gluten. LAIT, OEUF. Naturellement sans lactose et sans gluten.

Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

	FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE PRODUIT TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE FICHE DE DONNÉES	DOC 080 ST n° 1.4	Page 5 sur 7
		Rév. 00	Données Gen-23
		CC CT CL CD VF BA RO FI	
OGM OGM	Les ingrédients utilisés pour la production du Grana Padano DOP ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Les ingrédients utilisés pour la production du Grana Padano AOP ne sont pas dérivés d'organismes génétiquement modifiés.		

Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches techniques\DOC 080_ST 1.4_Fiche technique
Grana Padano AOP 10M Wedge 2000g FIX Sac sous vide -GPSV2000N.docx



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
PRODUIT
TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
FICHE DE DONNÉES

DOC 080
ST n° 1.4

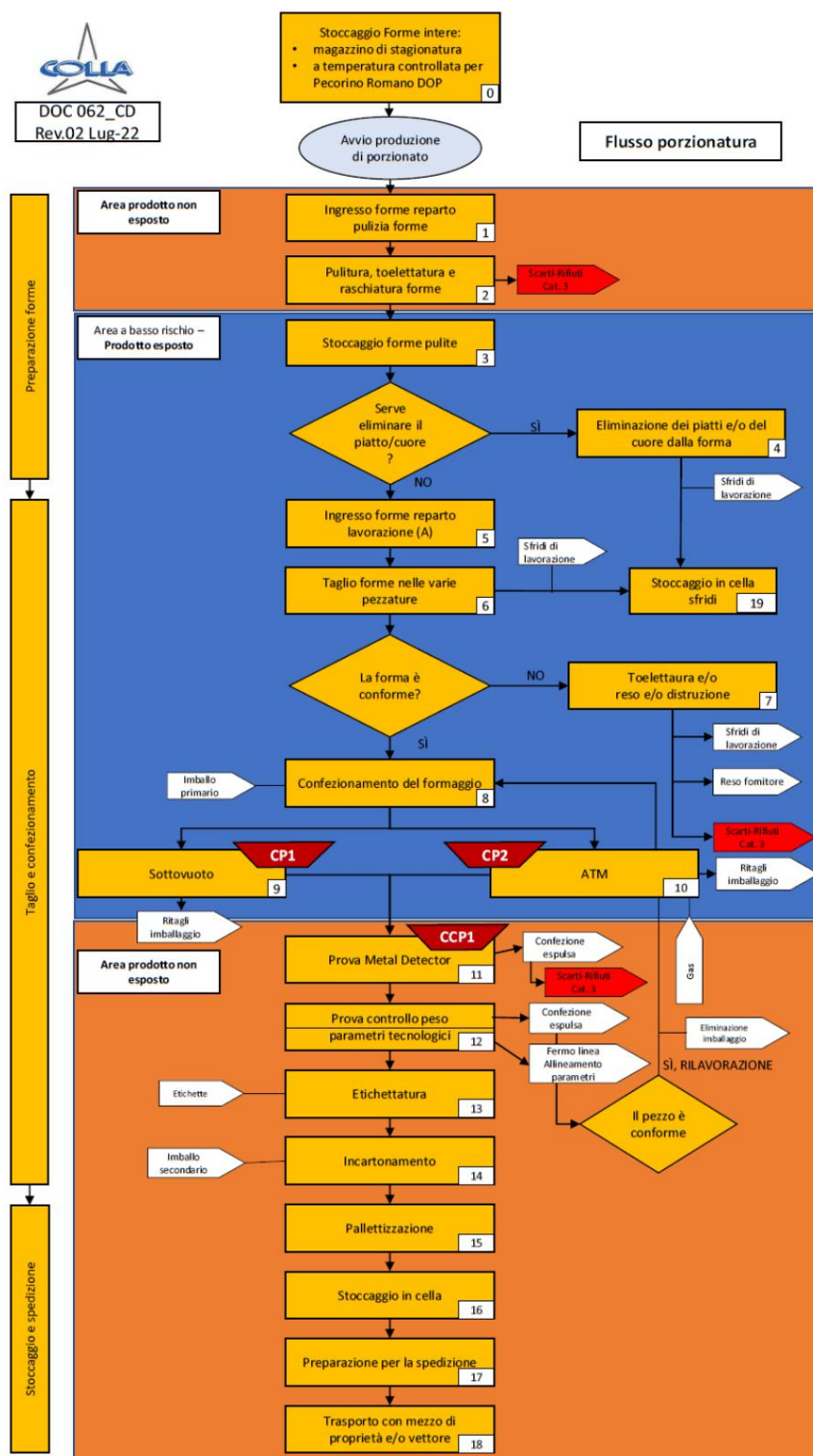
Page 6 sur 7

Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL
CD VF BA RO FI

Organigramme



Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches techniques\DOC 080_ST 1.4_Fiche technique
Grana Padano AOP 10M Wedge 2000g FIX Sac sous vide -GPSV2000N.docx

FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
PRODUIT
TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE
FICHE DE DONNÉES

DOC 080
ST n° 1.4

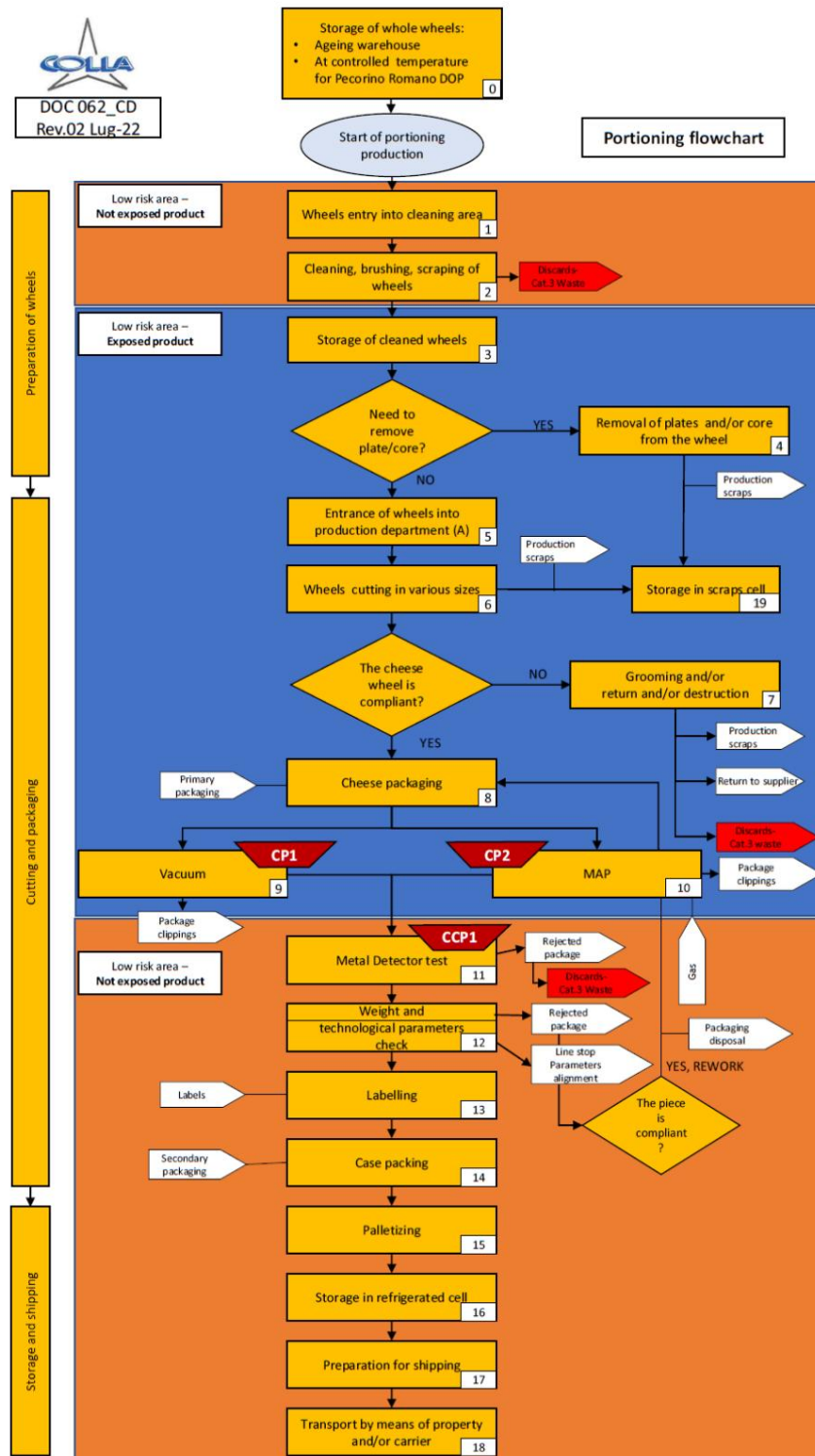
Page 7 sur 7

Rév. 00

Données Gen-23

CC CT CL
CD VF BA RO FI

Organigramme



Date d'émission/Date d'émission : 28/12/2023

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DES DOCUMENTS 2019\Clients\VALCOLATTE\2023\2023.12.22 Fiches techniques\DOC 080_ST 1.4_Fiche technique Grana Padano AOP 10M Wedge 2000g FIX Sac sous vide -GPSV2000N.docx