



SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

Pagina 1 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI



GRANA PADANO DOP
Porzionato 1/8
GRANA PADANO PDO
Wedge 1/8



| | |
|--|--|
| Stagionatura <i>Ageing</i> | minimo 9 mesi <i>minimum 9 months</i> |
| Ingredienti <i>Ingredients</i> | LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO. <i>MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG.</i> |
| Origine fornitori / materia prima <i>Supply source / raw material</i> | Il Grana Padano DOP è prodotto in Italia nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione. Il latte utilizzato per produrre Grana Padano DOP è prodotto in allevamenti situati nel territorio definito dal Disciplinare di Produzione ed autorizzati dal Consorzio di Tutela del Grana Padano. <i>Grana Padano PDO is made in Italy in the territory that is defined by its Production Standards. Milk that is used to produce Grana Padano PDO is sourced from farms that are authorized by the Consortium for the Protection of Grana Padano that are located in the territory that is defined by its Production Standards.</i> |
| Lotto <i>Batch</i> | 4 cifre, le prime due rappresentano la settimana dell'anno di produzione; le seconde due il giorno di produzione di quella settimana (es. 01=lunedì, etc.). <i>4 digits, the first two refer to the number of the week in the year of production, the last two represent the number of the day during the week (e.g. 01= Monday, etc.).</i> |
| TMC <i>BBD</i> | GGMMAA DDMMYY |
| Parametri nutrizionali <i>Nutritional specifications</i> | KJ, kcal, grassi (di cui acidi grassi saturi), carboidrati (di cui zuccheri), fibre, proteine, sale. <i>kJ, kcal, fat (of which saturates), carbohydrate (of which sugars), fibre, protein, salt.</i> |
| Confezionamento <i>Packaging</i> | Busta sottovuoto. <i>Vacuum bag.</i> |
| Shelf-life totale <i>Total Shelf-life</i> | 270 giorni <i>270 days</i> |
| Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i> | Max. +8°C <i>Max. +8°C</i> |
| Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i> | Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata. <i>Once opened the packaging, store refrigerated.</i> |

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

Pagina 2 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

| | | |
|--|--|---|
| Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i> | Max. +8°C <i>Max. +8°C</i> | |
| Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) <i>Weight (Directive 76/211/EEC)</i> | 4,5 kg (1/8 peso variabile) <i>4,5 kg (1/8 variable weight)</i> | |
| Formulazione prodotto (valori medi) <i>Product formulation (average values)</i> | | |
| Componente <i>Ingredients</i> | Quantità % <i>Amount %</i> | Origine <i>Source</i> |
| LATTE <i>MILK</i> | 98,471 | Italia <i>Italy</i> |
| Sale <i>Salt</i> | 1,5 | UE <i>EU</i> |
| Caglio <i>Rennet</i> | 0,004 | UE <i>EU</i> |
| Lisozima (da UOVO) <i>Lysozyme (from EGG)</i> | 0,025 | UE <i>EU</i> |
| Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011) <i>Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)</i> | | |
| Energia <i>Energy</i> | 1654 Kj / 398 kcal | |
| Grassi <i>Fat</i> | 29 g | |
| di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i> | 18 g | |
| Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | 0 g | |
| di cui zuccheri <i>of which sugars</i> | 0 g | |
| Fibre <i>Fibre</i> | 0 g | |
| Proteine <i>Proteins</i> | 33 g | |
| Sale <i>Salt</i> | 1,5 g | |
| Specifiche chimico-fisiche <i>Chemical and physical specifications</i> | | |
| Parametro <i>Parameter</i> | Unità di misura <i>Unit of measurement</i> | Limiti di accettabilità <i>Acceptability</i> |
| Umidità <i>Moisture</i> | % | ≥ 25 ≤ 35 |
| Grassi <i>Fat</i> | % | 29 g ± 20% |
| Grassi S/S | % | ≥32 |

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

Pagina 3 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

| | | |
|---|---------|---------------------|
| <i>Fat on dry matter</i> | | |
| Proteine <i>Proteins</i> | % | 33 g ± 20% |
| Calcio <i>Calcium</i> | mg/100g | 1165 mg (+45% -35%) |
| Fosforo <i>Phosphorous</i> | mg/100g | 692 mg (+45% -35%) |
| Sodio Cloruro <i>Sodium Chloride</i> | % | 1,5 g ± 20% |

Specifiche microbiologiche (Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)
Microbiological specification (Reg. EC n. 2073/2005 and s.m.i.)

| Parametro <i>Parameter</i> | Unità di misura <i>Unit of measurement</i> | Limiti di accettabilità <i>Acceptability</i> |
|---|--|--|
| Escherichia coli <i>Escherichia coli</i> | UFC/g CFU/g | ≤ 10 |
| Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i> | UFC/25g CFU/25g | Assente |
| Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i> | UFC/25g CFU/25g | Assente |
| Staphylococcus coagulasi positivi <i>Coagulase-positive</i> <i>Staphylococcus</i> | UFC/g CFU/g | ≤ 100 |
| Muffe <i>Mold</i> | UFC/g CFU/g | ≤ 100 |
| Lieviti <i>Yeasts</i> | UFC/g CFU/g | ≤ 10.000 |

Specifiche organolettiche
Organoleptic specifications

| | |
|------------------------------|--|
| Aspetto <i>Appearance</i> | <p>La porzione di formaggio deve presentare un aspetto caratteristico a spicchio, uniforme, il pezzo deve presentare una forma ben definita e netta, le facce devono risultare a superficie sufficientemente netta. Non devono essere evidenti alveolature estese, ma solo micro alveoli. La pasta deve risultare compatta, priva di fessurazioni indicanti un difetto piuttosto grave quale il gonfiore tardivo. L'aspetto deve risultare uniforme sia esternamente come pure internamente essendo il pezzo proveniente da una unica forma. Devono essere assenti residui o parti estranee.</p> <p>Nelle porzioni che comprendono anche una parte di crosta, questa deve presentare uno spessore tra i 4 e 8 mm, deve risultare perfettamente pulita, deve risultare visibile e facilmente riconoscibile almeno parte del marchio di tutela.</p> <p><i>The cheese portion must display a characteristic, uniform, wedge appearance; the piece must display a well defined shape and the</i></p> |
|------------------------------|--|

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

Pagina 4 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p><i>surfaces must be adequately definite. Extended alveolations should not be evident, but only micro alveolations. The paste must be composed, free of cracks indicating a rather serious defect such as late swelling. The appearance must be uniform externally and internally, as the slice comes from one wheel. No residues or extraneous parts must be present.</i></p> <p><i>For portions that include partial rind, this must display a thickness included between 4 and 8 mm. The rind must be clearly visible and clean and it must display at least part of the Consortium's mark.</i></p> |
| Colore <i>Colour</i> | <p>Pasta di colore giallo paglierino, non particolarmente intenso. Deve essere uniforme e omogeneo su tutta la porzione. Crosta di colore giallo dorata naturale.</p> <p>Non devono essere percepibili sfumature di colori anomali o indicanti difetti tecnologici o di conservazione.</p> <p><i>It must be straw yellow, not particularly bright. It must be homogeneous along the wedge. The rind is golden yellow.</i></p> <p><i>There must be no discernible nuances of abnormal colors or indicating technological or preservation defects.</i></p> |
| Sapore <i>Taste</i> | <p>Gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente. Gusto delicato da cui affiora il sapore di latte e panna.</p> <p>Devono risultare assenti sapori anomali o estranei.</p> <p><i>Pleasant, intense, not excessively salty, pungent or sour. Delicate taste from which emerges the flavor of milk and cream. Extraneous taste must be absent.</i></p> |
| Odore <i>Aroma</i> | <p>Gradevole, delicato, tipico di un prodotto fresco, ben conservato. Sono assenti odori anomali ed estranei quali crosta, muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso.</p> <p><i>Pleasant, typical of a fresh, well-preserved product. Abnormal or foreign odours, such as scab, mildew, musty, or odours indicating an oxidation process under way, are absent.</i></p> |
| Allergeni <i>Allergens</i> | <p>LATTE, UOVO. Naturalmente privo di lattosio e di glutine. MILK, EGG. <i>Naturally free from lactose and gluten.</i></p> |
| OGM <i>GMO</i> | <p>Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Grana Padano DOP, non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.</p> <p><i>Ingredients used for the production of Grana Padano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.</i></p> |

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA
PRODOTTO
TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL
DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

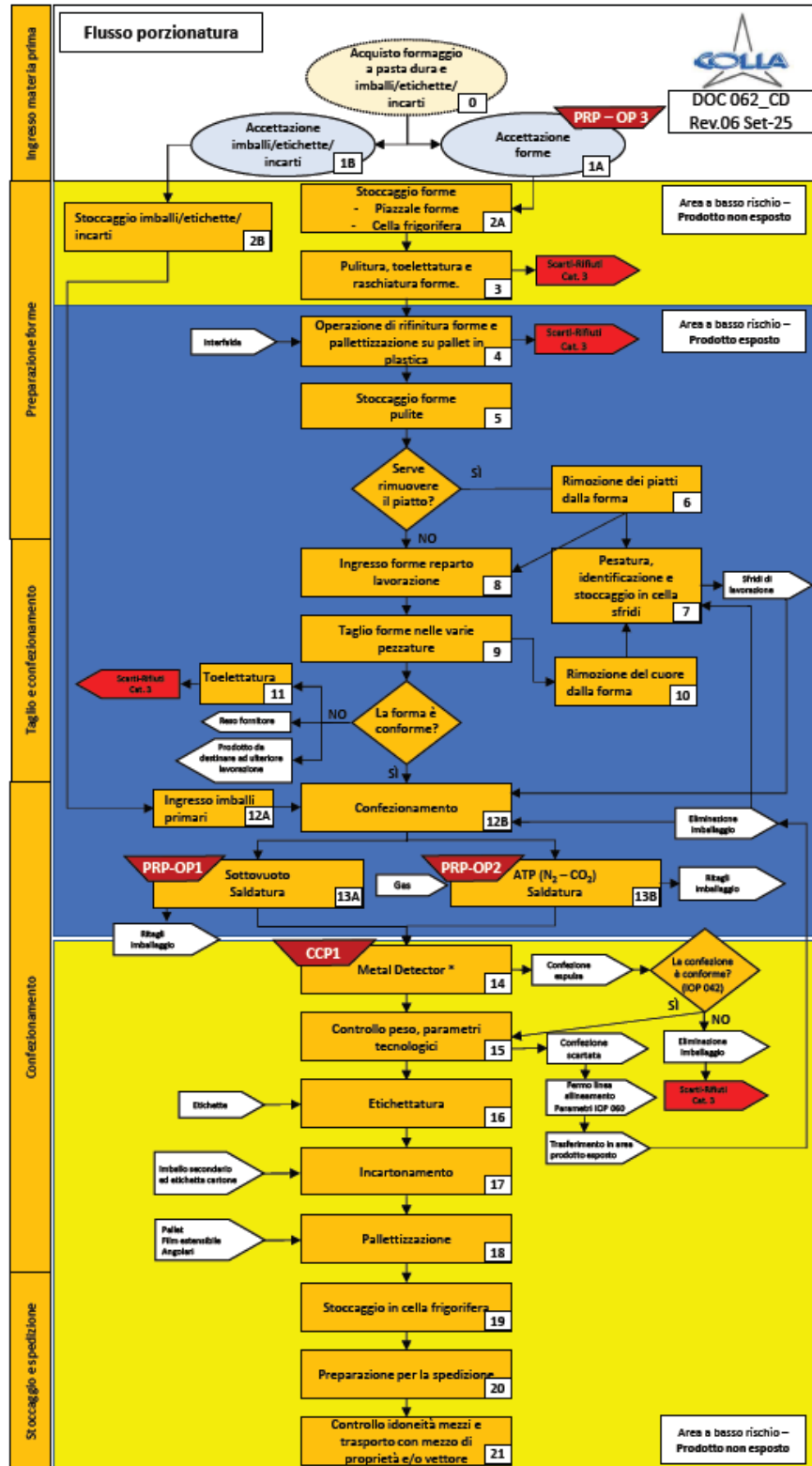
Pagina 5 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Diagramma di flusso



*Le linee Furukawa 1 e Spicchiato hanno il metal detector in area prodotto esposto.

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026





SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA PRODOTTO TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL DATA SHEET

DOC 080
ST n° 1.4

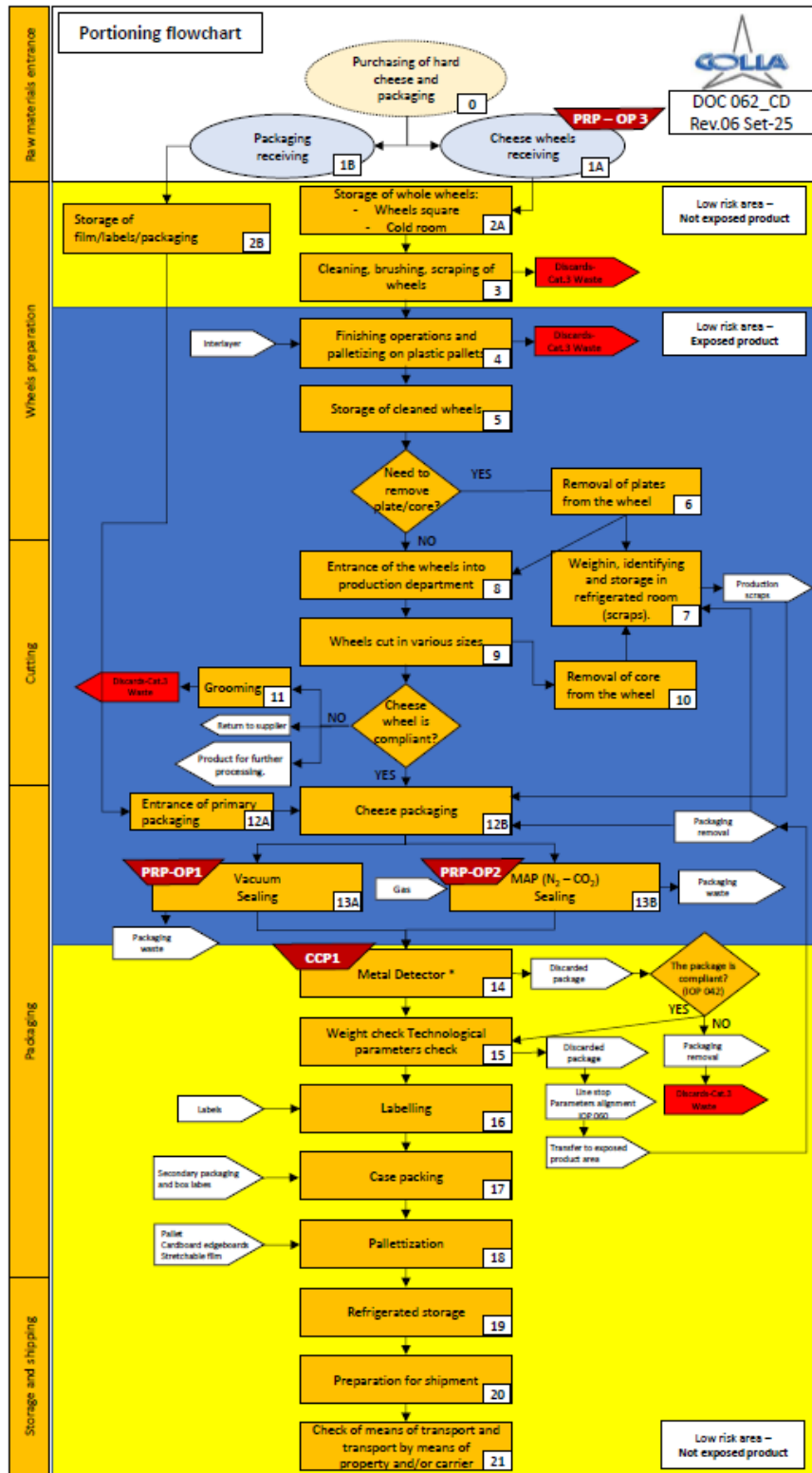
Pagina 6 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL
CD BA RO FI

Flowchart



*In the production lines «Furukawa 1» and «Spicchiato» the metal detector is in the low risk area - exposed product.

Data Emissione/Data of issue: 21/05/2026

