



**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

Pagina 1 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI



**GRANA PADANO DOP**  
**Grattugiato 1Kg**  
**GRANA PADANO PDO**  
**Grated 1Kg**



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 il numero della 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 in atmosfera modificata. <i>Bag in modified atmosphere.</i>
Shelf-life totale <i>Total Shelf-life</i>	90 giorni <i>90 days</i>
Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i>	Max. +8°C
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Una volta aperta la confezione, conservare refrigerata e consumare entro una settimana. <i>Once opened the packaging, store refrigerated and consume within one week.</i>
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Max. +8°C
Peso (Direttiva n. 76/211/CEE) <i>Weight (Directive 76/211/EEC)</i>	1000 g e

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



**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

Pagina 2 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI

<b>Formulazione prodotto (valori medi)</b> <b>Product formulation (average values)</b>		
<b>Componente</b> <b>Ingredients</b>	<b>Quantità %</b> <b>Amount %</b>	<b>Origine</b> <b>Source</b>
LATTE MILK	98,471	Italia Italy
Sale Salt	1,5	UE EU
Caglio Rennet	0,004	UE EU
Lisozima (da UOVO) Lysozyme (from EGG)	0,025	UE EU
<b>Specifiche nutrizionali - Valori nutrizionali medi per 100g (Reg. UE 1169/2011)</b> <b>Nutritional specifications – Average nutritional values per 100g (Reg. EU 1169/2011)</b>		
Energia Energy	1654 kJ / 398 kcal	
Grassi Fat	29 g	
di cui acidi grassi saturi of which saturates	18 g	
Carboidrati Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri of which sugars	0 g	
Fibre Fibre	0 g	
Proteine Proteins	33 g	
Sale Salt	1,5 g	
<b>Specifiche chimico-fisiche</b> <b>Chemical and physical specifications</b>		
<b>Parametro</b> <b>Parameter</b>	<b>Unità di misura</b> <b>Unit of measurement</b>	<b>Limiti di accettabilità</b> <b>Acceptability</b>
Umidità Moisture	%	≥ 25 ≤ 35
Grassi Fat	%	29 g ± 20%
Grassi S/S Fat on dry matter	%	≥ 32
Proteine Proteins	%	33 g ± 20%
Calcio Calcium	mg/100g	1165 mg (+45% -35%)



**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

Pagina 3 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI

Fosforo <i>Phosphorous</i>	mg/100g	692 mg (+45% -35%)
Sodio Cloruro <i>Sodium Chloride</i>	%	1,5 g ± 20%
<b>Specifiche microbiologiche (Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)</b> <b>Microbiological specification (Reg. EC n. 2073/2005 and s.m.i.)</b>		
<b>Parametro</b> <i>Parameter</i>	<b>Unità di misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Limiti di accettabilità</b> <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/Absence
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g CFU/25g	Assente/Absence
Staphylococcus coagulasi positivi <i>Coagulase-positive Staphylococci</i>	UFC/g CFU/g	≤ 100
Muffe <i>Molds</i>	UFC/g CFU/g	≤ 100
Lieviti <i>Yeasts</i>	UFC/g CFU/g	≤ 10.000
<b>Specifiche organolettiche</b> <b>Organoleptic specifications</b>		
Aspetto <i>Appearance</i>	Prodotto dall'aspetto regolare, tipico grattugiato; il grattugiato deve presentarsi uniforme. Non devono essere presenti scaglie o grumi formati dall'agglomerazione di prodotto a causa di un anomalo assorbimento dell'acqua. Eventuali piccoli aggregati di grattugiato devono sgretolarsi facilmente al tatto. <i>The product displays a uniform appearance, typically grated, constituted of fine and dry granules; the grating must be homogenous. There must not be large flakes or lumps that are formed by product aggregation due to abnormal moisture absorption. Any small aggregates of grated product must crumble easily to the touch.</i>	
Colore <i>Colour</i>	Tipico, giallo paglierino chiaro e uniforme. Sono assenti colorazioni anomale. <i>Typical, straw yellow, not particularly bright, homogeneous. There must be no discernible nuances of abnormal colors.</i>	
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole, intenso, non eccessivamente salato o pungente. Gusto delicato da cui affiora il sapore di latte e panna. Devono risultare assenti sapori anomali o estranei. <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>	



**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

Pagina 4 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI

<b>Odore</b> <i>Aroma</i>	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. <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>
<b>Allergeni</b> <i>Allergens</i>	<b>LATTE, UOVO.</b> Naturalmente privo di lattosio e di glutine. <b>MILK, EGG.</b> <i>Naturally free from lactose and gluten.</i>
<b>OGM</b> <b>GMO</b>	Gli ingredienti utilizzati per la produzione di Grana Padano DOP non derivano da Organismi Geneticamente Modificati. <i>Ingredients used for the production of Grana Padano PDO are not derived from Genetically Modified Organisms.</i>



**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

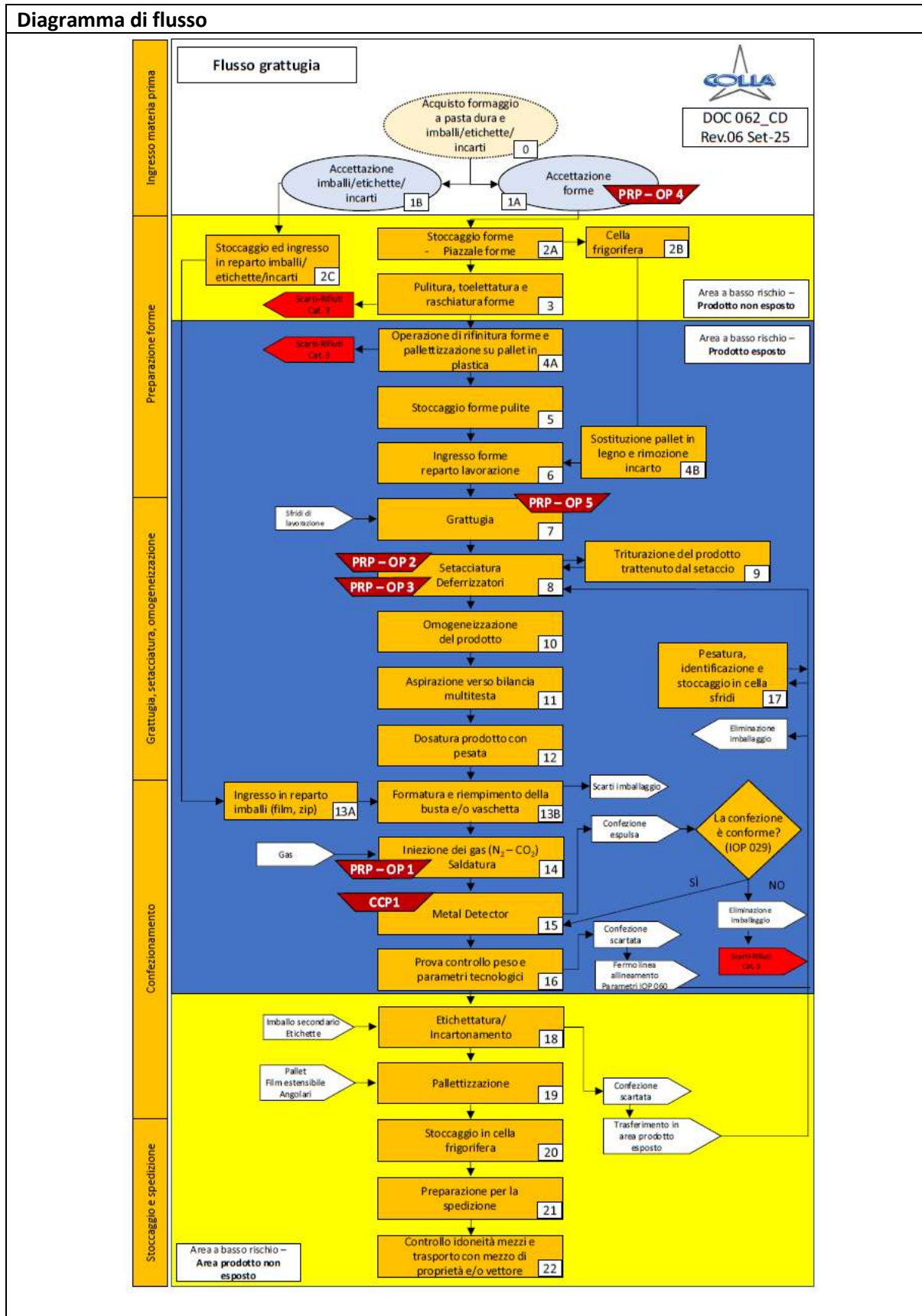
Pagina 5 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI

**Diagramma di flusso**





**SCHEDA TECNICA – ORGANOLETTICA**  
**PRODOTTO**  
**TECHNICAL – ORGANOLEPTICAL**  
**DATA SHEET**

DOC 080  
ST n° 1.2

Pagina 6 di 6

Rev. 01

Data Dic-24

CC CT CL  
CD BA RO FI

**Flowchart**

