



Grana Padano cuña 1 kg

COD. 3210

PRESENTACIÓN

INGREDIENTES

Leche de vaca, sal, cuajo y conservante lisozima (E 1105) proteína derivada del huevo).

Denominación de venta:	Queso
Período de conservación:	180 días
Condiciones de almacenamiento:	3-7°C
Temperatura de transporte:	0-8°C
Uso previsto:	Para uso industrial

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (media / 100g)

Valor energético (kJ/kcal):	1597 / 382
Grasas (g):	28
de las cuales	
Saturadas (g):	
Monoinsaturadas (g):	
Poliinsaturadas (g):	
Hidratos de carbono (g):	0
de los cuales	
Azúcares (g):	
Polialcoholes (g):	
Almidón (g):	
Fibra (g):	
Proteínas (g):	33
Sal (g):	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g):	<100
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g):	<100
<i>Salmonella</i> sp.:	Abs
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Abs
<i>Enterobacteriaceas</i> totales (ufc/g):	
<i>Clostridios sulfitorreductores</i> (ufc/g):	

PRESENCIA DE ALÉRGENOS

CEREALES que contengan GLUTEN* y productos derivados:	NO	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos:	NO
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa):	SI	APIO y productos derivados:	NO
HUEVOS y productos a base de huevo:	SI	MOSTAZA y productos derivados:	NO
SOJA y productos a base de soja:	NO	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo:	NO
FRUTOS CON CÁSCARA y productos derivados:	NO	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS (>10mg/Kg):	NO
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes:	NO	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces:	NO
PESCADO y productos a base de pescado:	NO	MOLUSCOS y productos a base de moluscos:	NO

DATOS DE LOGÍSTICA

Unidad		Caja		Palet	
Largo (cm):	0	Largo (cm):	33.3	Tipo palet:	eur
Ancho (cm):	0	Ancho (cm):	26	Largo (cm):	120
Alto/espeso (cm):	0	Alto (cm):	15.5	Ancho (cm):	80
Peso bruto (kg):	1	Unidades/caja:	6	Cajas/capa:	10
Peso neto (kg):	1	Peso bruto (kg):	6.3	Nº capas:	10
Calibre:	0	Peso neto (kg):	6	Cajas/palet:	100
Unidades/lonchas:	1	EAN:	9800160500031	Altura capa (cm):	15.5
EAN:		Peso fijo:	NO	Altura palet (cm):	170

Información extraída de la página Web www.santdalmai.com, en fecha 22/10/2019. Sant Dalmai, S.A.U. manifiesta que la información técnica de sus productos se actualiza de modo permanente en la página Web www.santdalmai.com. Dicha actualización se efectuará sin previo aviso, por lo que la validez del presente documento (impreso o archivo) debe contrastarse con la información actualizada de la página Web.

© 2019 por SANT DALMAI, S.A.U. Reservados todos los derechos. info@santdalmai.com. Cumple con la siguiente legislación: Reglamentos (CE)

178/2002, 1662/2006, 1663/2006, 1664/2006, 852/2004, 396/2005, 2073/2005, 1881/2006, 37/2010, 1169/2011, 1333/2008 (productos cárnicos), 828/2014 (ELS), 41/2009 (FACE), 1829/2003 (OGM), Directiva 1999/2/CE (radiaciones ionizantes), Real decreto 1113/2006, Orden 29 de noviembre de 1975 (productos lácticos) y 474/2014 (productos cárnicos), 1801/2008.