

DALLA BONA SPA	PRODUKT-DATENBLATT	Doc. Operativo STI 02 Rev. 6 vom 14/06/2011 Seite 1 von 4
-----------------------	---------------------------	--

1 BEZEICHNUNG

Name: GRANA PADANO DOP
Artikel-Code: GP

2 BESCHREIBUNG

Langsam gereifter, gebrannter, halbfetter Hartkäse. Er wird mit Koagulat mit Gärungsazidität von geruhter und durch natürliche Aufrahmung teilentrahmter Kuhmilch von einer oder zwei Tagesmelkungen gewonnen. Die Grundernährung der Milchkühe besteht aus grünem oder konserviertem Viehfutter. Die natürliche Reifung dauert mindestens 9 Monate

3 ZUTATEN

MILCH, SALZ, LABFERMENT, KONSERVIERUNGSSTOFF: E1105 LYSOZYM (natürliches Protein aus Hühnereiern)

Allergene:

- MILCH
- EI (E 1105 Lysozym)

4 ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Äußeres

Erscheinungsbild: **Laib:** Zylindrisch mit leicht konvexer oder fast gerader Järbseite und leicht gebördelten Plattseiten.
Höhe der Järbseite: 18 bis 25 cm, variiert je nach den technischen Produktionsbedingungen.
Durchmesser: 35 bis 45 cm.
Gewicht: 24 bis 40 Kg.
Farbe: dunkelgelb oder strohgelb; jede künstliche Färbung ist untersagt

Teig:

Rinde: hart und glatt, mit einer Stärke von 4 - 8 mm.
Teigfarbe: weiß oder gelblich.
Aroma und Geschmack: wohlriechend, delikat.
Teigkonsistenz: hart, feinkörnig, mit Splitterbruch, Lochung kaum sichtbar.

DALLA BONA SPA**PRODUKT-DATENBLATT****Doc. Operativo STI 02**
Rev. 6 vom 14/06/2011
Seite 2 von 4**5 NÄHRWERTE (Mittlere Werte für 100 g Käse)**

Siehe Anlage1

6 CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Siehe Anlage1

7 MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Siehe Anlage2

8 LOGISTISCHE EIGENSCHAFTEN

Einheit: Laib.
Schichten/Palette: 1 bis 5 (je nach Anfrage).
Laibe/Palette : 5 bis 25 (je nach Anfrage).
Verpackung: Klarsichtfolie.

Einheit: Karton (Verpackt in kontrollierter Atmosphäre).
Schichten/Palette: je nach Anfrage.
Kartons/Palette : je nach Anfrage.
Verpackung: Klarsichtfolie.

Vakuumverpackung

Einheit: Karton
Formate:

1/4	(2 Stück/Karton)
1/8	(4 Stück/Karton)
1/16	(8 Stück/Karton)
1/40	(20 Stück/Karton)
300 g	(20 Stück/Karton)
1/40 ATM	(1 Großbeutel mit 8 Stück/Karton)

9 LAIB-IDENTIFIZIERUNGJeder **Laib** zeigt auf der Järbseite:

- ❖ das Ursprungs-Markenzeichen (eine Reihe von Rhomben mit den Schriftzügen „GRANA“ und „PADANO“ in Punktform über den ganzen Rand hinweg).
- ❖ eine Matrikelnummer, die über die Käseerei und die Herkunftsprovinz Aufschluss gibt.
- ❖ Monat/Jahr der Produktion (zum Beispiel **GIU 09 – Juni 2009**).
- ❖ das Feuerzeichen des Schutzverbandes; bestätigt das Vorhandensein aller zur Herstellung von Grana Padano notwendigen Requisiten, die zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen von der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gefordert werden.
- ❖ die Identifikationsnummer des einzelnen Laibes (fortlaufende Nummer) und Produktionsjahr. Diese Daten befinden sich gemeinsam mit dem Grana Padano-Logo auf einer Kasein-Scheibe auf der Plattseite, die zu einem Teil der Rinde wird.
- ❖ Nummer EU-Anerkennung.

DALLA BONA SPA	PRODUKT-DATENBLATT	Doc. Operativo STI 02 Rev. 6 vom 14/06/2011 Seite 3 von 4
-----------------------	---------------------------	--

Anlage 1

100 g Grana Padano enthalten:

Bestandteil	Einheit	Durchschnittswert	SD
Wasser	g	32.0	2.0
Gesamtproteine	g	33.0	1.3
Gesamt-Aminosäuren	g	6.6	0.8
Fett	g	28.4	1.4
Kohlenhydrate		fehlend	
Kalzium	mg	1165.0	9.0
Phosphor	mg	692.0	4.0
Verhältnis Kalzium/Phosphor		1.7	
Natriumchlorid	g	1.6	0.2
Kalium	mg	120.0	3.4
Magnesium	mg	63.0	7.9
Zink	mg	11.0	1.0
Kupfer	µg	500.0	17.2
Eisen	µg	140.0	40.0
Iod	µg	35.5	29.9
Selen	µg	12.0	3.5
Vitamin A	µg	224.0	61.0
Vitamin B ₁	µg	17.0	4.8
Vitamin B ₂	µg	360.0	43.0
Vitamin B ₆	µg	117.0	26.0
Vitamin B ₁₂	µg	3.0	0.8
Vitamin D ₃	µg	0.5	0.4
Vitamin PP	µg	3.0	0.8
Vitamin E	µg	206.0	96.7
Panhotensäure	µg	246.0	37.0
Cholin	mg	20.0	5.7
Biotin	µg	6.0	3.2
Energiewert	kcal	384	
	kJ	1597	

Zur Käseherstellung ist die Beigabe von Lysozym erlaubt, da es sich, auch wenn es als Konservierungsstoff gilt, um ein natürliches Protein aus dem Hühnerel handelt, es dient dazu, die Aufblähung der Laibes zu verhindern, wie das im Codex Alimentarius (Codex Stan A- 6- 1978, Rev. 1-1999) festgelegt ist.

DALLA BONA SPA	PRODUKT-DATENBLATT	Doc. Operativo SYI 02 Rev. 6 vom 14/06/2011 Seite 4 von 4
-----------------------	---------------------------	--

Anlage 2

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

PARAMETER	BEZUG	METHODE
Enterobakterien	< 10 KbE/g	ISO 21528-2:2004
β-glucuronidase-positive Escherichia-coli	< 10 KbE/g	ISO 16649-2:2001
Koagulase-positive Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g	ISO 6888-1 2004
Salmonellen spp	Nicht anwesend in 25 g	ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	Nicht anwesend in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2005