

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 13/06/2023

Ingrediënten: koeMELK (98,34%), zout, stremsel, conserveermiddel: E 1105

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|---------------------|
| Voedingswaarde | 1654 kJ 398 kcal |
| Koolhydraten | 0 g |
| - Waarvan suikers | 0 g |
| Vetten | 29 g |
| - Waarvan verzadigd | 18 g |
| Proteïnen | 33 g |
| Zout | 1,5 g |

Allergeneninformatie + = aanwezig
- = afwezig volgens recept
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

| | |
|--|---|
| Gluten | - |
| Schaaldieren | - |
| Ei | + |
| Vis | - |
| Aardnoten (pinda's) | - |
| Soja | - |
| Melk (inclusief lactose) | + |
| Noten (schaalvruchten) | - |
| Selderij | - |
| Mosterd | - |
| Sesam | - |
| Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂ | - |
| Lupine | - |
| Weekdieren | - |

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 13/06/2023

Productnaam

Grana Padano A.O.P.



Organoleptische karakteristieken

Halfvolle harde kaas, langzaam gerijpt

Kleur van de korst: natuurlijk goud of geel

Kleur van het deeg: wit of licht strogeel

Aroma en smaak van de deegkarakteristiek: geurig, delicaat

Structuur van het deeg: fijnkorrelig, radiale breuk met schubben

Openingen: nauwelijks zichtbaar

Dikte van de korst: 4 tot 8 mm

Microbiologische karakteristieken

| | | n | c | m | M | Methode |
|------------------------|-------|---|---|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| E.coli | cfu/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | ISO 16649 - 2 |
| Total coliforms | cfu/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 4832 |
| Enterobacteriaceae | cfu/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 21528 - 2 |
| Gist | cfu/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | NFV 08-059 |
| Schimmels | cfu/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | NFV 08 -059 |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | ISO 6888-1 IDF 145 : 1999 |
| Salmonella | 25 g | 5 | 0 | Afwezig | | ISO 6579 |
| Listeria monocytogenes | 25 g | 5 | 0 | Afwezig | | ISO 11290 – 1 ISO 11290 - 2 |

N.S. = niet geënt / N.I. = niet geënt

m = grenswaarde voor micro-organismen die bepalend is voor de conformiteit van het product

M = maximaal aantal micro-organismen dat in het product wordt getolereerd

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 13/06/2023

Technologische karakteristieken (%)

| | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-----------|----------------|
| Water | Vet | Proteïne | Zout | Grasso / F/ DM |
| 30,0 ÷ 34,0 | 26,0 ÷ 30,0 | 29,0 ÷ 33,0 | 1,2 ÷ 1,8 | 39,0 ÷ 43,0 |

Chemische parameters (per 100 g)

| Glucides | | Vitamines | |
|-----------------------------------|----------|------------|-----------|
| Vezels | 0,0 g | Vitamine A | 224 µg |
| Lactose | < 0,1 g | Mineralen | |
| Vetzuren | | Calcium | 1165 mg |
| Verzadigden vetzuren | 17,7 g | Chroom | 0,0024 mg |
| Enkelvoudig onverzadigde vetzuren | 7,2 g | Ijzer | 0,140 mg |
| Meervoudig onverzadigde vetzuren | 1,1 g | Fosfor | 692 mg |
| Totale transvetzuren | | Jodium | 35,5 µg |
| Sterolen | | Magnesium | 63 mg |
| Cholesterol | 90 mg | Mangaan | 0,38 mg |
| Vitamines | | Molybdeen | 20 µg |
| Foliumzuur | 5 µg | Kalium | 120 mg |
| Vitamine H (Biotine) | 6 µg | Koper | 0,5 mg |
| Vitamine B1 | 0,017 mg | Selenium | 12 µg |
| Vitamine B12 | 3 µg | Sodium | 600 mg |
| Vitamine B6 | 0,117 mg | Andere | |
| Vitamine E | 0,206 mg | Water | 34 g |
| Vitamine PP | 0,003 mg | As | 4,60 g |
| | | pH | 5,2 ÷ 5,4 |

Geschikt voor (+)

| | | | | | |
|-----------|---|-----------------------|---|-------------------|---|
| Coeliakie | + | Ovo-lacto vegetarisch | - | Lacto-vegetarisch | - |
| Halal | - | Kosher | - | Vegan | - |

GRANA PADANO FLAKES
EAN 54 200532 0713 6
TECHNISCHE FICHE – 13/06/2023

GMO Statement

The product and its components require no GMO labelling, according to regulation N° 1830- 2003 EC The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non-GMM techniques Starter cultures lactic acid bacteria and / or flavor producing bacteria and culture of the other micro-organisms are harmless The product has not been subjected to ionizing radiation

Oorsprong van de ingrediënten

| | |
|----------|--------|
| Melk | Italië |
| Zout | Italië |
| Stremsel | Italië |

Contaminanten

The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the "General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed"- The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the "General Standard for Contaminants an Toxins in Food and Feed" and With the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk