

**TRENTINGRANA FORMA INTERA**

ST G

Rev. 01 del 12/01/2024

<b>DATI GENERALI</b>	<i>Denominazione di vendita</i>	<b>FORMAGGIO TRENTINGRANA FORMA INTERA</b>
	<i>Responsabile Commerciale</i>	<b>Gruppo Formaggi del Trentino</b>
	<i>Sede di confezionamento</i>	Via Bregenz, 18 38121 Trento (TN)
	<i>N. di riconoscimento</i>	CE IT 42 8
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Formaggio a denominazione di origine, prodotto con latte crudo della provincia di Trento. Forma cilindrica. Crosta dura, liscia, colore giallo scuro. Pasta tipicamente granulosa che sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie. Occhiatura assente. Sapore: dolce, gradevole, non piccante. Conforme al DOP Grana Padano 12 giugno 1996 n. 1107.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio.	
<b>INDICAZIONI DI SICUREZZA</b>	Crosta edibile	
	<i>Allergeni</i>	<b>LATTE</b>
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valore medio espresso per 100 g di prodotto)</b>	<i>Energia</i>	1654 kJ – 398 kcal
	<i>Grassi</i>	29 g
	<i>Acidi grassi saturi</i>	18 g
	<i>Carboidrati</i>	0 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	33 g
	<i>Sale</i>	1,5 g
<b>REQUISITI CHIMICO- FISICI</b>	<i>Grassi (sulla s.s.)</i>	> 32%
	<i>Stagionatura</i>	Minimo 15 mesi
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	< 100 UFC/g
<b>TRASPORTO</b>	Trasporto refrigerato come da modalità di conservazione (vedi pagine seguenti)	
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</b>	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Per designare il formaggio nella pubblicità televisiva, nel materiale promo-pubblicitario stampato e sui documenti contabili relativi al formaggio stesso, in alternativa a "Trentingrana", potranno essere usate le diciture Trentingrana è un prodotto D.O.P. e/o Trentingrana è un formaggio D.O.P. a condizione che dette diciture siano sempre accompagnate dalla riproduzione del logo Grana Padano, come previsto dal disciplinare di produzione. In presenza di tale condizione, esclusivamente sui frontalini delle scansie del banco frigo e nei cartellini del banco taglio, l'etichettatura alla vendita del prodotto in questione potrà utilizzare la dicitura sintetica "Trentingrana DOP"	

**LINEA TRENTINGRANA**

Via della Cooperazione, 4  
38012 Segno di Predaia (TN)  
Tel. +39 0463 469256  
Fax +39 0463 468761

**GRUPPO**  
**FORMAGGI del TRENTINO**  
*Gustatevi il nostro mondo*

**LINEA TRADIZIONALI**

Via Bregenz, 18  
38121 Trento  
Tel. +39 0461 961716  
Fax. +39 0461 950640

<b>FORMATI DISPONIBILI</b>	<b>FORMA</b> (36-40 kg)	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Max. +22°C	
<b>TMC</b> (Termine minimo di conservazione)	60 mesi	
<b>TIPO DI IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	nessuno	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	INXXEX MAXXEX	
<b>CODICE EAN 13</b>		
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	Cartone 1 pezzo	
<b>DIMENSIONE IMBALLAGGIO SECONDARIO (cm)</b>	47x47x25	
<b>UNITÀ LOGISTICA</b> (cartoni per strato)	5	
<b>UNITÀ LOGISTICA</b> (strati per pallet)	4	
<b>UNITÀ LOGISTICA</b> (colli per pallet)	20	