



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Grana Padano AOP 1 kg environ

Descriptif produit : Frais. Le lait à l'école : 08S

Conservation : Frais, +2° À +6°C

Etat de préparation : Cru, Affiné

Conditionnement : Colis de 10.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Autres fromages

Liste des ingrédients : LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'ŒUFS

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT 03 159 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069061 - Grana padano, parmigiano reggiano, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $\leq 47\%$ (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	0 %	pH	5.5 (0.2)

Atouts

Atout : Fromage bénéficiant d'une AOP, appellation valorisante sur une carte et gage d'un savoir-faire reconnu
Le Grana Padano est un fromage traditionnel italien qui bénéficie d'une AOP depuis 1996. Les règles qui encadrent sa production sont très contrôlées.
Sa texture est granuleuse et très dure, son goût est doux et fruité avec quelques notes beurrées

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,654	398	29	18	0.04	0.01	0.01	33	1.55

Vitamines : Calcium (mg) : 115.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	1	0	1	Kilogramme			
Couche	100	0	100	Kilogramme	10		
Colis	10	11	10	Kilogramme		316x137x245	98002503210745
Palette	500	575	500	Kilogramme	50	1200x800x1375	88002503210748
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			8002503210742