

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	CODICE PROD. : 0152/4B
	<u>GORGONZOLA DOP DIVINA</u>	DCV 0152/4B del 02/01/18 Rev.6
	CIOTOLA TERMOSALDATA DA 1/8 DI FORMA CONTENENTE 2 PEZZI DA 1/16 DI FORMA - CRT 1 X 4	Pag. 1 di 2

	Denominazione Prodotto:	GORGONZOLA DOP DIVINA CIOTOLA TERMOSALDATA DA 1/8 DI FORMA CONTENENTE 2 PEZZI DA 1/16 DI FORMA - CRT 1 X 4
	Codice Prodotto:	0152/4B
	Ingredienti:	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici (LATTE), sale, caglio (animale), muffe selezionate, lieviti.
	Ingredienti in etichetta:	LATTE , fermenti lattici (LATTE) sale, caglio, muffe selezionate.
	Origine del latte:	Italia. Aree delimitate con D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche.
	Allergeni:	Latte
OGM:	Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n° 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n° 1830/2003)	
Identificazione lotto:	lettera identificativa della tipologia di prodotto + numero indicante l'anno di produzione (es. 0 per il 2020) + numero progressivo della settimana di produzione + lettera identificativa delle polyvalenti di produzione	
Periodo di stagionatura:	Minimo 50 gg - Massimo 150 gg come da Disciplinare di Produzione	
Shelf life franco partenza:	48 gg dalla data di confezionamento	
Temperatura conservazione e trasporto:	0°C- +4°C	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Dimensioni forma:	Cilindrica con facce piane. Scalzo diritto con altezza minima di 13 cm e diametro della forma compreso tra 20 e 32 cm.
Colore pasta:	Bianco e/o paglierino con caratteristiche venature blu-verdastre dovute alla sviluppo di muffe (erborinatura)
Colore crosta:	grigio e/o rosato. Crosta non edibile.
Aroma:	Tipico
Sapore:	Dolce
Consistenza:	Morbido

<u>ANALISI CHIMICHE</u> Valori Medi		<u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</u> Valori medi per 100 g di prodotto	
Umidità:	50-52%	Energia (kJ / kcal):	1270 / 306
Grasso ss minimo:	48% (minimo come previsto dal Disciplinare di Produzione)	Grassi (g):	25
Grasso tq:	24-27%	di cui acidi grassi saturi (g):	18
Sostanza secca:	48-50%	Carboidrati (g):	1,7
		di cui zuccheri (g):	0
		Proteine (g):	19
		Sale (g):	1,7

ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g) - LIMITI del Regolamento CE 2073/05 e succ. modifiche

Enterotossine stafilococciche:	Non rilevabili in 25g	Listeria monocytogenes:	assente in 25g / < 100
---------------------------------------	-----------------------	--------------------------------	------------------------

NOTE: Non viene contemplata la ricerca di lieviti e muffe vista la loro intenzionale aggiunta durante il processo produttivo.
Muffe: *Penicillium roqueforti* (0,5x10⁹) - Lieviti: *Saccharomyces* spp. (1,5x10⁸)

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : daniele.bassi@bassiformaggi.it , web : www.bassiformaggi.it

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	CODICE PROD. : 0152/4B
	<u>GORGONZOLA DOP DIVINA</u>	DCV 0152/4B del 02/01/18 Rev.6
	CIOTOLA TERMOSALDATA DA 1/8 DI FORMA CONTENENTE 2 PEZZI DA 1/16 DI FORMA - CRT 1 X 4	Pag. 2 di 2

PACKAGING - CIOTOLA TERMOSALDATA DA 1/8 DI FORMA CONTENENTE 2 PEZZI DA 1/16 DI FORMA - CRT 1 X 4

Tipo	Descrizione	Dimensioni esterne (mm)			Tara (g)
		Lunghezza	Larghezza	Altezza	
Imballaggio primario	Alluminio gofrato	-	-	-	-
	Ciotola 1/8 forma termosaldabile	199	199	100	40
	Film di sigillo	199	199	-	-
Imballaggio secondario	Cartone	410	365	105	330

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone:	4	Peso cartone (kg):	6 ca
Tipo pallets:	EPAL	Dimensioni pallet (mm):	1200 x 800 x 140
Cartoni per strato pallets:	6	Strati per pallets:	10
Cartoni per pallets:	60	Peso per pallets (kg):	360 ca
Codice EAN pezzo:	7611203xxxxxx(peso)	Codice EAN crt:	7611203xxxxxx(peso)

CERTIFICAZIONI

STABILIMENTO PRODUTTIVO: Via Sempione, 10 - 28040 Marano Ticino (NO) ITALIA - IT 01 16 CE

ISO 9001:2015 nazionale:	N° 1661	ISO 9001:2015 internazionale:	N° IT 29877
Di prodotto CSQA:	N° 349	IFS:	IFS 2022-4609
ISO 22005:2008	N° 29303		

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Il Gorgonzola è un formaggio DOP in virtù del Regolamento CE n° 1107/96, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea L 148 del 21/06/1996 pag. 1.
La registrazione di tale denominazione ne riserva l'uso esclusivo ai produttori situati nell'area geografica delimitata che rispettano le condizioni di produzione descritte nel relativo Disciplinare di produzione

Documento emesso da: Controllo Qualità
data stampa: 5-ago-22
Verificato da: Resp. Assicurazione Qualità
Approvato da: Direttore Generale

Copia non firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax

Rev. 1 Marzo 2006 Modifica impostazione documento
Rev. 2 27/06/2008 Aggiornamento descrizione OGM
Rev. 3 03/02/2011 Modifica impostazioni stampa
Rev. 4 10/12/2014 Aggiornamento secondo Reg. UE 1169/2011
Rev. 5 07/02/2017 Inserimento Origine latte; modifica codifica lotto
Rev. 6 02/01/2018 Modifica codifica lotto

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : danielle.bassi@bassiformaggi.it , web : www.bassiformaggi.it