


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione			Cod.
GORGONZOLA D.O.P. VB kg. 1,50 <i>(Denominazione di Origine Protetta)</i>			407,4
Descrizione prodotto			
Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, con venature caratteristiche grigio-azzurre (erborinatura)			
Caratteristiche generali			
Ingredienti	Latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, penicillium, fermenti		
Formato	In vaschetta con dimensioni di: 80/145/200 mm		
Peso	1,50 kg circa		
Stagionatura	50 giorni minimo		
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)	60 giorni		
Identificazione del lotto	Codice numerico sull'etichetta		
Codice EAN	2 040740		
Caratteristiche organolettiche			
Colore	Pasta bianca o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature caratteristiche grigio-azzurre.		
Sapore	Caratteristico, leggermente saporito		
Consistenza	Morbida, cremosa		
Aspetto	Pasta morbida, cremosa con venature caratteristiche; crosta ruvida NON EDIBILE		
Caratteristiche chimico - fisiche		Caratteristiche microbiologiche	
	Valori medi		
Umidità	≤ 55,00 %	Escherichia coli	ufc/g <100
Sostanza secca	≥ 45,00 %	Stafilococchi coag. +	ufc/g <100
Grassi T.Q.	± 26,00 %	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Grassi S.S.	≥ 48,00 %		

Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1287 / 310	Temperatura di conservazione	+ 2°C / + 6°C
Grassi (g)	26,0	Temperatura di trasporto	+ 2°C / + 6°C
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	18,6		
Carboidrati (g)	0,3		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0,3		
Proteine (g)	18,8		
Sale (g)	1,4		

Caratteristiche logistiche

Unità cartone	4 pezzi
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm.	95 / 325 / 345
Tara cartone	270 g
N° cartoni per strato pallet	6
Numero strati per pallet	11
Cartoni per pallet	66
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio
 Responsabile Controllo Qualità*