



# OROBICA FOOD

ONLY EXCELLENCE



# ORO4FOOD

Eat differently

## GORGONZOLA DOLCE

**Descrizione del prodotto:** formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP)

### Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è piuttosto morbida.
- **Odore:** deciso, gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** particolare e intenso.

### Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%)
- fermenti lattici selezionati (1.5%);
- sale marino essiccato (0.21%);
- caglio di origine animale (0.02%)
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%);

### Caratteristiche chimiche medie

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| • Umidità (%)                  | 47        |
| • Ceneri (%)                   | 3,1       |
| • Sostanza secca (%)           | 53        |
| • Materia grassa sul secco (%) | 56        |
| • pH                           | 5,6 ÷ 6,8 |
| • Aw                           | 0,956     |
| • Cromo (mg/100 g)             | 0,003     |
| • Nichel (mg/100 g)            | n.r.      |
| • Piombo (mg/100 g)            | n.r.      |

### Valori nutrizionali medi in 100 grammi di prodotto:

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| • Valore energetico (kJ)        | 1396 kJ                |
| • Valore energetico (kcal)      | 337 kcal               |
| • Grassi (g)                    | 29                     |
| di cui:                         |                        |
| • Acidi grassi saturi (g)       | 20                     |
| • Acidi grassi monoinsaturi (g) | 7,5 di cui trans 0,6 g |
| • Acidi grassi polinsaturi (g)  | 1,1 di cui trans 0,2 g |
| • Carboidrati (g)               | 0                      |
| di cui zuccheri (g)             | 0                      |
| • Fibre alimentari (g)          | 0                      |
| • Proteine (g)                  | 19                     |
| • NaCl (% p/p)                  | 1,9                    |
| • Colesterolo (mg)              | 94                     |

- Na (mg) 685
- K (mg) 111
- Fe (mg) 0,08
- Ca (mg) 369
- Vitamina B1 (mg) 0,03
- Vitamina B2 (mg) 0,46
- Vitamina PP (mg) 0,41
- Vitamina A (mg) 0,202
- Vitamina E (mg) 0,56

- **Caratteristiche microbiologiche**

| Determinazione                   | U.M         | Limiti di conformità |                      |                 | Metodo analisi          |
|----------------------------------|-------------|----------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|
|                                  |             | Interni              | Reg. (CE)<br>2073/05 |                 |                         |
|                                  |             |                      | Min                  | Max             |                         |
|                                  |             |                      |                      |                 |                         |
| Listeria monocytogenes           | P/A in 25 g | Assenza              | Assenza              |                 | UNI EN ISO 11290-1:2005 |
|                                  |             |                      |                      |                 |                         |
| Enterotossine stafilococciche    | Negativo/ g | Assenza              | Assenza              |                 | VIDAS SET 2             |
|                                  |             |                      |                      |                 |                         |
| Escherichia coli                 | UFC/g       | <10                  | 10 <sup>2</sup>      | 10 <sup>3</sup> | AFNOR N.3M-01/8-06/01   |
|                                  |             |                      |                      |                 |                         |
| Stafilococchi coagulasi positivi | UFC/g       | <10                  | 10 <sup>2</sup>      | 10 <sup>3</sup> | UNI EN ISO 6888-2:2004  |
|                                  |             |                      |                      |                 |                         |

- **OGM:**

Il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

- **Allergeni:**

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati   | Assente         |
| Crostacei e derivati                    | Assente         |
| Molluschi e derivati                    | Assente         |
| Uova e derivati                         | Assente         |
| Pesce e derivati                        | Assente         |
| Arachidi e derivati                     | Assente         |
| Soia e derivati                         | Assente         |
| Latte e derivati                        | <b>PRESENTE</b> |
| Frutta a guscio                         | Assente         |
| Sedano e derivati                       | Assente         |
| Senape e derivati                       | Assente         |
| Sesamo e derivati                       | Assente         |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg | Assente         |
| Lupino e prodotti e base di lupino      | Assente         |

▪ **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:**  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$

▪ **PERIODO DI STAGIONATURA:** Minimo 50 giorni

▪ **MODALITA' DI CONSUMO**

Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.  
 Il formaggio gorgonzola non è adatto per le persone allergiche alle proteine del latte, essendo quest'ultimo l'ingrediente principale (98,26%); non è inoltre adatto alle persone intolleranti al lievito.  
 Il formaggio gorgonzola, inoltre, è naturalmente privo di lattosio come conseguenza naturale del suo tipico processo di produzione e contiene galattosio.

• **BOLLO CE:** IT 01 124 CE



➤ **TIPO DI CONFEZIONE:**

**Ottavo di forma**

**shelf life 59 giorni**

| <b>Tipologia<br/>imballaggio</b>                                                            | <b>Dimensioni<br/>medie</b> | <b>Numero<br/>pezzi</b>            | <b>Peso medio</b>                                   | <b>Composizione pallet</b>                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Primario:</u> stagnola in alluminio (gr.6) e vaschetta in polistirolo termosaldato (34g) | 22,5 x 17,5 x 9 cm          |                                    | Peso netto 1500 g<br>Tara 40 g<br>Peso lordo 1540 g |                                                                              |
| <u>Secondario:</u> Cartone triplo alimentare                                                | 38 x 38 x 11 cm             | <b>4 pezzi<br/>per<br/>cartone</b> | Peso netto 6 Kg<br>Peso lordo 6,69 Kg<br>Tara 690 g | Epal<br>Colli per pallet: 60<br>Colli per strato: 6<br>Strati per pallet: 10 |