

GORGONZOLA piccante DOP

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 tipiche 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%) – Origine: Italia
- fermenti lattici selezionati (1.5%);- Origine: Italia Francia Germania Gran Bretagna Svizzera Olanda
- sale marino essiccato (0.21%);- Origine: Italia
- caglio di origine animale (0.02%)- Origine: Italia Olanda Nuova Zelanda
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%);- Origine: Germania Gran Bretagna Svizzera Olanda Francia Italia Belgio

Caratteristiche chimiche medie

• Umidità (% p/p)	47
• Ceneri (% p/p)	3,1
• Sostanza secca (% p/p)	53
• Materia grassa sul secco (% p/p)	55
• pH	5,5 ÷ 6,8
• Aw	0,952
• Cromo (mg/100 g)	0,001
• Nichel (mg/100 g)	n.r.
• Piombo (mg/100 g)	n.r.

Valori nutrizionali medi in 100 grammi di prodotto:

- Energia (kJ) 1441
- Energia (kcal) 348
- Grassi (g) 29
 - di cui:
 - Acidi grassi saturi (g) 19
 - Acidi grassi monoinsaturi (g) 7,7 di cui trans 0,6
 - Acidi grassi polinsaturi (g) 1,2 di cui trans 0,1
- Carboidrati (g) 0
 - di cui zuccheri (g) 0
- Proteine (g) 20
- Fibre alimentari (g) 0
- NaCl (% p/p) 1,9
- Colesterolo (mg) 94
- Na (mg) 765
- K (mg) 117
- Fe (mg) 0,10
- Ca (mg) 381
- Vitamina B1 (mg) 0,02
- Vitamina B2 (mg) 0,38
- Vitamina PP (mg) 0,30
- Vitamina A (mg) 0,191
- Vitamina E (mg) 0,55

• **Caratteristiche microbiologiche**

Determinazione	U.M	Limiti di conformità			Metodo analisi
		Interni	Reg. (CE) 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 ²	10 ³	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	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	PRESENTE
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 ± 2 °C
- **STABILIMENTO DI PRODUZIONE:** **IT 01 124 CE**
strada Natale Leonardi 32 28062 Cameri (NO)
- **PERIODO DI STAGIONATURA:** Minimo 80 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.

▪ **CODICE DOGANALE:** 04064050

▪ **FASI DI LAVORAZIONE**

- ✓ Ricevimento e stoccaggio ingredienti
- ✓ Pastorizzazione latte
- ✓ Caseificazione
- ✓ Salatura a secco con sosta in camera calda
- ✓ Stagionatura con foratura e salinatura
- ✓ Taglio e confezionamento

▪ **INFORMAZIONI LOGISTICHE**

- ✓ **Ottavo di forma**

shelf life 59 giorni dalla data di confezionamento

consumo post apertura: 5 giorni massimo

Tipologia imballaggio	Dimensioni medie	Numero pezzi	Peso medio	Composizione pallet
<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 Tara 40 g Peso lordo 1540 g	
<u>Secondario</u> : Cartone triplo alimentare	38 x 38 x 11 cm	4 pezzi per cartone	Peso netto 6 Kg Peso lordo 6,69 Kg Tara 690 g	Epal Colli per pallet: 60 Colli per strato: 6 Strati per pallet: 10