



**GORGONZOLA DOLCE
GRAN RISERVA LEONARDI**

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 morbida e cremosa.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce

Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero 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 (% p/p) 51
- Grasso sul secco (% p/p) 55
- pH 5,6 ÷ 7
- Sostanza secca (% p/p) 49
- Ceneri (% p/p) 2,6
- Aw 0,962
- Cromo (mg/100g) 0,005
- Nichel (mg/100g) 0,004
- Piombo (mg/100g) n.r.

Valori nutrizionali medi/range in 100 g di prodotto:

- Valore energetico(kJ) 1305 kJ
- Valore energetico(kcal) 315 kcal
- Grasso (g) 27
di cui:
 - Acidi grassi saturi (g) 18
 - Acidi grassi monoinsaturi (g) 7,0 di cui trans 0,5 g
 - Acidi grassi polinsaturi (g) 1,0 di cui trans 0,1 g
- Carboidrati (g) 0
di cui zuccheri (g) 0
- Fibre alimentari (g) 0
- Proteine (g) 18
- NaCl (% p/p) 1,5



- Colesterolo (mg) 85
- Na (mg) 607
- K (mg) 137
- Fe (mg) 0,07
- Ca (mg) 373
- Vitamina B1 (mg) 0,04
- Vitamina B2 (mg) 0,41
- Vitamina PP (mg) 0,68
- Vitamina A (mg) 0,262
- Vitamina E (mg) 0,45

• **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

- **PERIODO DI STAGIONATURA:** Minimo 60 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

- **Mezza forma al cucchiaino**
Shelf life: 45 giorni dalla data di confezionamento

Tipologia imballaggio	Dimensioni medie	Numero pezzi	Peso medio	Composizione pallet
<u>Primario:</u> Foglio di stagnola in alluminio goffrato (7,20g) contenitore in plastica (168 g)	38 x 38 cm ø 32 cm h 9 cm		Peso netto 6 Kg	
<u>Secondario:</u> contenitore in legno (1,06 kg)	ø 35 cm h 12 cm			
<u>Secondario: Cartone triplo alimentare (550 g)</u>	38 x 38 x 11 cm	1 pezzo per cartone	Peso netto 6 Kg Peso lordo 7,78 Kg Tara 1,78 kg	Epal Colli per pallet: 54 Colli per strato: 6 Strati per pallet: 9