



Codice:

57615

Descrizione:

GORGONZOLA DOP DOLCE 1/8 1,7 KG CA-IGOR-

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gorgonzola dolce DOP 1/8 "IGOR"

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP). Ottavo di forma

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Prodotto con latte proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola

INGREDIENTI

Latte vaccino intero pastorizzato (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%)

ALLERGENI

Contiene latte e derivati

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 48 % p/p
Grasso sul secco: 56 % p/p
pH: 5,6 -7
Sostanza secca: 52 % p/p
Ceneri: 2,8 % p/p
Aw: 0,965
Cromo: 0,002
Nichel: 0,001
Piombo: n.r.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes: assenza in 25g
Enterotossine stafilococciche: assenza in 25g
Escherichia Coli: < 10 ufc/g m.10² ufc/g M.10³ ufc/g
Stafilococchi coag.positivi: <10 m.10² M.10³ ufc/g

CARATTERISTICHE 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,non molto pronunciato

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto:

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Energia: 1396 kJ 337 kcal Grasso: 29 g di cui acidi grassi saturi: 19 g di cui acidi grassi monoinsaturi: 7,3 g di cui trans: 0,67 g di cui acidi grassi polinsaturi: 1,1 g di cui trans: 0,13 g Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g Fibre alimentari: 0 g Proteine: 19 g NaCl: 1,5 % p/p Colesterolo: 91 mg Na: 556 mg K: 119 mg Fe: 0,08 mg Ca: 404 mg Vitamina B1: 0,02 mg Vitamina B2: 0,37 mg Vitamina PP: 0,46 mg Vitamina A: 0,186 mg Vitamina E: 0,23 mg
OGM	Non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non è stato sottoposto ad trattamento con radiazioni
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.
MATURAZIONE	Minimo 50 giorni
CONSERVAZIONE	4 +/- 2°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperta la confezione, conservare a +2°C/+4°C e consumare entro 7 giorni.
TMC (DURABILITÀ)	50 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Il gorgonzola DOP non è confezionato in atmosfera protettiva Stagnola in alluminio (gr.6,7) e vaschetta in polistirolo termosaldato (31 g)
IMBALLO SECONDARIO	Cartone triplo alimentare
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio 1,7 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	Tara 160 g
PESO LORDO CARTONE	1690g
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 180
CARTONI PER STRATO	n. 18
N°STRATI PER PALLET	n. 10
DIMENSIONE DEL CARTONE	26cm x 20cm x 11cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Il 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

ALTRE CARATTERISTICHE	processo di produzione e contiene galattosio
MARCHIO	IGOR
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 01 124 CE
CODICE A BARRE CARTONE	(01)98021398190017
NOMENCLATURA COMBINATA	04064050
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Strada Nartale Leonardi, 32 -28062 CAMERI(NO)
DATA REVISIONE FORNITORE	01/02/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	12/03/2024