



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GORGONZOLA PICCANTE DOP
REFERENZA	GORGONZOLA DOP (PICCANTE)
CODICE PRODOTTO	GORPI001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per abbondante sviluppo di muffe(erborinatura) di colore verde-blu intenso, consistenza compatta e sostenuta, occhiatura assente.
FORMA E DIMENSIONI	Cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo. Diametro 30-32 cm. Altezza 15-19 cm.
INGREDIENTI	LATTE , sale e caglio
ALLERGENI	LATTE e derivati presenti. Assenti altri allergeni. Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Formaggio da tavola - Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C a +6°C
TERMINE DI CONSERVAZIONE	90 giorni dalla data di confezionamento
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Consistenza: resistente, elastica. Spessore: 2-5 mm. Crosta non edibile.
Pasta	Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per abbondante sviluppo di muffe(erborinatura) di colore verde-blu intenso, consistenza compatta e sostenuta, occhiatura assente.
Gusto e sapore	Piccante e deciso.
Stagionatura	Minimo 4-5 mesi
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1569 kJ / 375 kcal
Grassi (g)	30.8
di cui acidi grassi saturi (g)	21.4
Carboidrati (g)	< 1.0
di cui zuccheri (g)	< 0.1
Proteine (g)	21.6
Sale (g)	2.4
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario stagnola di alluminio goffrato e carta pergamena (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	1
Peso unitario	1.5 kg. / 3 kg. / 6 kg. / 12 kg.
Modalità di distribuzione	+2°C a +6°C
Modalità di conservazione	+2°C a +6°C
Data revisione	20191001