



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | GORGONZOLA DOLCE DOP |
| REFERENZA | Gorgonzola D.o.p. |
| CODICE PRODOTTO | GORNO001 |
| DESCRIZIONE PRODOTTO |  <p>Il gorgonzola viene prodotto con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti ubicati in provincia di Novara. Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe, di consistenza morbida – cremosa.</p> |
| FORMA E DIMENSIONI | Cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo produttore. Forma intera: altezza 15-19 cm-diametro Ø 30-32 cm-12 Kg circa. |
| INGREDIENTI | LATTE , sale, caglio. |
| ALLERGENI E CONTAMINANTI | 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 | Prodotto Ready to eat |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| SHELF LIFE | 45 gg |
| UNITA' DI MISURA DI VENDITA | KG – forma: - intera - $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{8}$ |
| PROFILO ORGANOLETTICO | |
| Crosta | Crosta: struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Non edibile. Consistenza: resistente, elastica. Spessore: 2-5 mm. |
| Pasta | Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo muffe (erborinatura) di consistenza morbida - cremosa; occhiatura assente. Struttura: Pasta unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa |
| Gusto e sapore | Leggermente piccante, caratteristico. |
| Stagionatura | Minimo 50 gg |
| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto) | |
| Energia | 1310 kJ / 313 kcal |
| Grassi (g) | 25.4 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 17.6 |
| Carboidrati (g) | < 1.0 |
| di cui zuccheri (g) | < 0.1 |
| Proteine (g) | 18.2 |
| Sale (g) | 1.8 |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE per 100 g | |
| Tenore minimo estratto secco | 45 % |
| Tenore massimo in acqua | 55 % |
| Tenore minimo grasso sul secco | 48 % |



| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | | | |
| Enterotossine stafilococciche | Assente in 25 g | | | |
| PACKAGING | | | | |
| Confezione - imballaggio | Stagnola di alluminio gofrato + carta larice (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) | | | |
| Numero di pezzi per imballo | Forma intera: 1 pz  | 1/2 forma: 1 pz  | 1/4 di forma: 2 pz  | 1/8 di forma: 4 pz  |
| Peso unitario netto | Forma intera: 12 Kg circa | 1/2 forma: 6 kg circa | 1/4 di forma: 3 kg circa | 1/8 di forma: 1.5 kg circa |
| Modalità di distribuzione/conservazione | +2°C a +4°C in frigo | | | |
| Data revisione | Rev 01 – 30/08/2024 | | | |