




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 diritto 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			