



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GORGONZOLA DOLCE DOP
REFERENZA	GORGONZOLA DOP "CASERE"
CODICE PRODOTTO	GORNO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.
FORMA E DIMENSIONI	Cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo.
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio, fermento penicillium
ALLERGENI	LATTE
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C a +4°C
SHELF LIFE	60 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Ruvida, grigio e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, di consistenza resistente ed elastica. Non edibile.
Pasta	Colore: bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura) Struttura: Pasta unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa
Gusto e sapore	Leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico
Stagionatura	Minimo 50 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1375 kJ / 330 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	18.6
Carboidrati (g)	0.2
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	19
Sale (g)	1.9
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili 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	6 kg
Modalità di distribuzione	+2°C a +4°C
Modalità di conservazione	+2°C a +4°C
Data revisione	20180930