



## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>GORGONZOLA DOP</b>
REFERENZA	GORGONZOLA DOLCE DOP EXTRA CREMOSO AL CUCCHIAIO
CODICE PRODOTTO	GORZZ001
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. Questa tipologia di prodotto si distingue per una cremosità estrema al punto che la porzionatura deve essere eseguita con l'aiuto di un cucchiaino che raccolga il prodotto.
FORMA E DIMENSIONI	Forma: cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo. Dimensioni: altezza 15-19 cm, diametro 30-32 cm.
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale e caglio
ALLERGENI	<b>LATTE</b> e derivati presenti. Assenti altri allergeni. Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C a +6°C
SHELF LIFE	60 gg
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Non edibile. Spessore 2-5 mm.
Pasta	Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo muffe (erborinatura) di consistenza morbida particolarmente accentuata, extra-cremoso; occhiatura assente.
Gusto e sapore	Leggermente piccante, caratteristico.
Stagionatura	Minimo 50 gg
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1323 kJ / 319 kcal
Grassi (g)	27.12
di cui acidi grassi saturi (g)	14.63
Carboidrati (g)	< 1.0
di cui zuccheri (g)	< 0.1
Proteine (g)	18.80
Sale (g)	1.88
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Imballo	Imballo primario stagnola di alluminio goffrato e carta pergamenata (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	1
Peso unitario	11.5-12.5 kg
Modalità di distribuzione	+2°C a +6°C
Modalità di conservazione	+2°C a +6°C
Data revisione	20180930