



## SCHEMA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>GORGONZOLA PICCANTE DOP</b>
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	<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	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C a +6°C
SHELF LIFE	90 giorni dalla data di confezionamento
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – pz- 1 = 1/8 di forma
<b>PROFILO ORGANOLETICO</b>	
Crosta	Struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Consistenza: resistente, elastica. Spessore: 2-5 mm. <b>Crosta non edibile.</b>
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
<b>PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)</b>	
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
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Confezione - imballaggio	Stagnola di alluminio goffrato + foglio carta larice (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	1 pz 1/8 
Peso unitario netto	1/8 di forma:1.5 kg circa
Modalità di distribuzione/ conservazione	+2°C a +6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024