



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GORGONZOLA DOLCE DOP
REFERENZA	GORGONZOLA DOLCE DOP "MC ORO"
CODICE PRODOTTO	GORNO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) di consistenza morbida-cremosa, 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. Peso forma: 11.5-12.5 kg circa.
INGREDIENTI	LATTE , sale e caglio
ALLERGENI	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	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C a +6°C
SHELF LIFE	45 gg dalla data di confezionamento per prodotto porzionato.
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Consistenza: resistente, elastica. Spessore: 2-5 mm. Crosta non edibile.
Pasta	Formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) di consistenza morbida-cremosa, occhiatura assente.
Gusto e sapore	Leggermente piccante, 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	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
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Assente 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 / 3 kg / 1.5 kg
Modalità di distribuzione	+2°C a +6°C
Modalità di conservazione	+2°C a +6°C
Data revisione	