

SCHEDA TECNICA
GORGONZOLA DOP DOLCE "STELLA ARGENTO"

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il formaggio Gorgonzola dolce DOP è prodotto secondo il Disciplinare di Produzione esclusivamente con latte vaccino intero, pastorizzato, cagliato a 28-36°C con caglio di vitello, aggiunto di starters e spore fungine. E' un formaggio molle, grasso (min. 48% s.s.) a pasta cruda, di media stagionatura, a crosta non edibile.

- GENERALITA': Gorgonzola DOP dolce
- INGREDIENTI: **latte**, sale, caglio (fermenti lattici e muffe non sono ingredienti)
- STAGIONATURA: 65-75 giorni (Minimo da Disciplinare DOP = 50 gg)
- FORMA e PESO: cilindrica / 13 kg circa
- ORIGINE: ITALIA
- DIMENSIONI: Ø del piano 32 cm h dello scalzo 18 cm
- CONSERVAZIONE: 45 gg, in frigorifero (+4°C circa)
- TRASPORTO refrigerato, +2°C / +6°C
- PEZZATURE e INCARTI:
 - ✓ FORMA INTERA
incarto con alluminio gofrato, fascetta in legno, pergamin, eventuale scatola cartone
 - ✓ TAGLIO 1/2 – 1/4 – 1/8 FORMA
incarto con alluminio gofrato, fascetta cartone, pergamin, eventuale scatola cartone
 - ✓ TAGLIO 1/8 FORMA IN VASCHETTA TERMOSALDATA
incarto in alluminio gofrato, vaschetta (PS-PE), film, scatola cartone
- ALTRE INDICAZIONI:
 - il prodotto non contiene **OGM**, né ingredienti derivati da OGM
 - il prodotto è un derivato del **latte**, considerato **ALLERGENE** dalla Dir. 2003/89/CE e non esiste possibilità di cross-contamination con altri allergeni
 - il prodotto non contiene **GLUTINE** (le muffe sono certificate "GLUTEN FREE") ed è naturalmente **PRIVO DI LATTOSIO**, inferiore a 0,1 g /100 g, come conseguenza naturale del tipico processo di produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g		Valori medi per porzione (70 g)	RI=assunzioni di riferimento di un adulto medio (200 kcal)	RI per porzione	
ENERGIA (in KJ)	1322 KJ	925 KJ	8.400 KJ	11,1%	
ENERGIA (in Kcal)	319 Kcal	223 Kcal	2.000 Kcal		
PROTEINE	19,0 g	13,3 g	50 g	26,6%	
CARBOIDRATI	0,0 g	0,0 g	260,0 g	0%	
DI CUI ZUCCHERI	0,0 g	0,0 g	90,0 g		
GRASSI	27,0 g	18,9 g	70,0 g	27%	
DI CUI SATURI	16,0 g	11,2 g	20,0 g	56%	
FIBRE	0,0 g	0,0 g			
SALE	1,5 g	1,1 g	6,0 g	17,5%	
CALCIO	420 mg	294 mg	800 mg	36,8%	
P	360 mg	Vit. A	190 µg	Vit. B6	174 µg
K	120 mg	Vit. B2	388 µg	Vit. PP	194 µg



BANCALIZZAZIONE

Formato: FORMA INTERA

<u>Peso netto cartone:</u>	13 kg circa	<u>N° totale cartoni:</u>	30 (30 forme)
<u>Dimensioni cartone:</u>	32 x 32 x 18 cm	<u>Peso pallet:</u>	400 kg circa
<u>Pallettizzazione:</u>	EURO 80x120	<u>Altezza pallet:</u>	104 cm circa
<u>N° cartoni per piano:</u>	6		14 + (5 x 18)
<u>N° di piani:</u>	5		

Formato: FORMA A 1/2 e 1/4 (con o senza cartone)
FORMA A 1/8 RICOMPOSTA (con o senza cartone)
FORMA A 1/8 IN VASCA / V. TERMOSALDATA CON CARTONE

<u>Peso netto cartone:</u>	6,5 kg circa	<u>N° totale cartoni:</u>	60 (30 forme)
<u>Dimensioni cartone:</u>	32 x 32 x 9 cm	<u>Peso pallet:</u>	400 kg circa
<u>Pallettizzazione:</u>	EURO 80 x 120	<u>Altezza pallet:</u>	104 cm circa
<u>N° cartoni per piano:</u>	6		14 + (9 x 10)
<u>N° di piani:</u>	10		
		<u>Altezza pallet:</u>	129 cm
<u>N° totale cartoni:</u>	50 (25 forme)		14 + (5 x 23)
<u>Peso pallet:</u>	300 kg circa		

DETERMINAZIONI

Organolettiche		Chimiche		Microbiologiche	
Colore pasta	bianca, con venature verdi opache	Umidità	50%	E.coli	Parametri come da reg. CE 2073/2005
Crosta	Bianca, asciutta	Ceneri	4%	Stafilococchi	
Sapore	dolce, gustoso	Grasso t.q.	24-27%	Salmonella	
Struttura	morbida, cremosa	Grasso s.s.	48-50%	Listeria Monocitogenes	
Note olfattive	aromatico	pH	6,60-6,90	Muffe	