GORGONZOLA PICCANTE

Descrizione del prodotto: formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP)

Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto**: la consistenza della pasta è piuttosto morbida.
- **Odore**: deciso, gradevole e stuzzicante.
- **Gusto**: particolare e intenso.

Ingredienti: .

- **Latte** vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%)
- fermenti lattici selezionati (1.5%);
- sale marino essiccato (0.21%);
- caglio di origine animale (0.02%)
- muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0.01%);

Caratteristiche chimiche medie

Umidità (% p/p)	46
Ceneri (% p/p)	3,6
Sostanza secca (% p/p)	54
Materia grassa sul secco (% p/p)	56
pH	5,5 ÷ 6,8
Aw	0,940
Cromo (mg/100 g)	0,006
Nichel (mg/100 g)	0,004
Piombo (mg/100 g)	n.r.

Valori nutrizionali medi in 100 grammi di prodotto:

Valore energetico (kJ)	1449 kJ
Valore energetico (kcal)	350 kcal
Grasso (g)	30
di cui:	
Acidi grassi saturi (g)	21
Acidi grassi monoinsaturi (g)	7,5 di cui trans 0,13 g
Acidi grassi polinsaturi (g)	0,98 di cui trans 0,005 g
Carboidrati (g)	0,7
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	19
Fibre alimentari (g)	0
NaCl (% p/p)	2,4
Colesterolo (mg)	91
Na (mg)	918

- K (mg) 114
- Fe (mg) 0,09
- Ca (mg) 391
- Vitamina B1 (mg) 0,03
- Vitamina B2 (mg) 0,38
- Vitamina PP (mg) 0,30
- Vitamina A (mg) 0,313
- Vitamina E (mg) 0,75

- **Caratteristiche microbiologiche**

Determinazione	**U.M**	**Limiti di conformità**			**Metodo analisi**
		Interni	**Reg. (CE) 2073/05**		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza		UNI EN ISO 11290-1:2005
Enterotossine stafilococciche	Negativo/ g	Assenza	Assenza		VIDAS SET 2
Escherichia coli	UFC/g	<10	10^2	10^3	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10^2	10^3	UNI EN ISO 6888-2:2004

- **OGM**:

  il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

- **Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	**PRESENTE**
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente

- **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:** 4 ± 2 °C

- **PERIODO DI STAGIONATURA:** Minimo 100 giorni

- **MODALITA' DI CONSUMO**

Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.
Il formaggio gorgonzola non è adatto per le persone allergiche alle proteine del latte, essendo quest'ultimo l'ingrediente principale (98,26%); non è inoltre adatto alle persone intolleranti al lievito.
Il formaggio gorgonzola, inoltre, è naturalmente privo di lattosio come conseguenza naturale del suo tipico processo di produzione e contiene galattosio.