



SCHEDA TECNICA

Denominazione legale:

GORGONZOLA D.O.P.

Denominazione commerciale:

GORGONZOLA DOLCE CUOR

PRODUZIONE: Il gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino venato da screziature verdi (erborinata).

Il latte vaccino intero proveniente dalle regioni Piemonte e Lombardia viene giornalmente lavorato tramite un'accurata **pastorizzazione a 71-72°C per circa 60 secondi**. Ad una peculiare fase di preparazione della cagliata seguono due fasi successive di salatura (tramite soluzioni di acqua e sale opportunamente preparate).

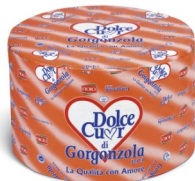
STAGIONATURA: Il processo di **stagionatura**, che si protrae per almeno **50 giorni**, avviene in celle adeguatamente areate su assi in plastica alimentare.

Il corretto rapporto temperatura/umidità permette di ottenere un prodotto con croste asciutte e di un caratteristico colore.

A stagionatura ultimata il prodotto viene porzionato nella pezzatura richiesta dal cliente e confezionato.

PEZZATURE ED IMBALLI

Articolo	Peso	Codice EAN	Dimensioni scatole (mm)	Pezzi Imballo	Quantità per bancale	Strati per bancale	Quantità per strati
Forma intera	12,5-13,5 kg circa	2228450+Peso	177hx325x325	1	24	4	6
Mezza forma	6-7 kg circa	2228450+Peso	90hx330x325	1	48	8	6
Quarto di forma	3,2-3,5 kg circa	2228450+Peso	90hx330x325	2	48	8	6
Ottavo di forma	1,5 kg circa	2228450+Peso	90hx330x325	4	48	8	6



Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, caglio e sale

Caratteristiche organolettiche: aspetto a forma cilindrica nella forma intera, pasta di colore bianco-paglierino con venature verdi, di consistenza morbida, odore caratteristico, nella varietà conosciuta come "dolce" il sapore, pur essendo gustoso, tende al delicato.

Specifiche: Il prodotto è da ritenersi senza OGM e con un contenuto in glutine inferiore a 3ppm. Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente. Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006.

La crosta del prodotto è definita "NON EDIBILE" da disciplinare di produzione DOP.

Modalità di conservazione per ogni pezzatura venduta o ricavata: TEMPERATURA INFERIORE AI 4°C

TMC: 60 gg dal confezionamento

Lo stabilimento produttivo, situato in via Castello n. 12 a Cavaglietto (NO), è riconosciuto con Bollo IT 01/270 CE.

LIMITI MICROBIOLOGICI

E. coli	<100 UFC/g
Staphylococcus A.	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g (in Azienda) <100 UFC/g (fino al termine del TMC)

TABELLA NUTRIZIONALE (SU 100 g)

Energia	330 kcal / 1375 kJ
Acqua	g 51
Grassi	g 27
Proteine	g 19
Fosforo	mg 360
Calcio	mg 420
Potassio	mg 120
Colesterolo	mg 70
Vitamine A B1 B2 B6 B12 E PP	PRESENTI

