

GORGONZOLA DOP CREMOSO -Cod. FITA050-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, caratterizzato da venature azzurro-verdastre e da un gusto dolce-piccante. Prende il nome dal un paesino alle porte di Milano che, secoli e secoli fa, era importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito. Si dice che sia stato fatto per la prima volta nell'anno 879 d.C. proprio in questa località.

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale, *Penicillium roqueforti*.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Piemonte
Produttore:	IT 01 698 CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	formaggio erborinato a pasta cruda, di color bianco tendente al giallo paglierino, con striature verde/blu dovute alle muffe inoculate nella cagliata.
Stagionatura:	2 mesi
Peso:	circa 12 kg (porzionabile)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	309 kcal / 1293 kJ
Grassi	25,0 g
di cui saturi	18,7 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	21,2 g
Sale	2,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	55 %
Sostanza Secca (SS):	45 %
Materia Grassa (MG) assoluta:	25 %
MG su SS:	48 %
pH:	6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ³ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

