

	Scheda Tecnica Prodotto	Pagina 1/2
	CT.GORGONZ.DOP CONF.1/8 I VERDE PASCOLO	
	Redatto da Ufficio Qualità	
	Revisione 5	Data Revisione 16/09/2024

Caratteristiche Generali

Revisione	5
Codice Articolo	12C330I
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GORGONZ.DOP CONF.1/8 I VERDE PASCOLO
Tipologia Prodotto	GORGONZOLA
Stagionatura Media	50 D

Descrizione

Generalità	formaggio erborinato, a pasta cruda
Formato	triangolare, da 1,5 kg
Crosta	rugosa di colore rosa più o meno intenso, NON EDIBILE
Pasta	cremosa, morbida
Colore	bianco leggermente paglierino, con tipiche venature di muffa (erborinature)
Sapore Aroma Odore	dolce, non molto pronunciato, gradevole, stuzzicante, leggermente piccante
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	6

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	55
Tenore Materia Grassa sul secco %	48
Ingredienti	LATTE, fermenti lattici, sale, caglio, Penicillium
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1322/319
Grassi	27
Di cui Saturi	18
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	19
Sale	1,1

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	4 +/- 2°C
Conservabilità (gg)	55
Vita Residua al Ricevimento (gg)	30

Imballaggio

Imballo Primario	carta alluminio
Imballo Secondario	vaschetta, cartone
Lunghezza (cm)	38
Larghezza (cm)	38
Altezza (cm)	11
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,62

 prodotti caseari	Scheda Tecnica Prodotto CT.GORGONZ.DOP CONF.1/8 I VERDE PASCOLO	Pagina 2/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 5 Data Revisione 16/09/2024	
Barcode Articolo 2277256000000		

Descrizione Pallets		
Pezzi per Contenitore		54
Strati per Pallet		9
Cartoni per Strato		6

Standard Microbiologici		
<i>E.coli (ufc/g)</i>		<100
<i>Salmonella spp. (ufc/25g)</i>		Assente
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>		Assente
<i>Stafilococco aureo (ucf/g)</i>		<100