



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	GB87000		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	GORGONZOLA DOP BIO		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM BIO		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	12 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino da agricoltura biologica, sale, caglio		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	Formaggio erborinato, molle, grasso a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, il cui nome è quello di una cittadina lombarda nei dintorni di Milano dove si dice sia nato nel XII secolo per recuperare una cagliata dimenticata il giorno precedente.		
ZONA DI PRODUZIONE	Province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli.		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Carta Goffrata		
CODICE EAN	\		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	800		
DIMENSIONI (CM)	40 X 40 X 22		
PEZZI X IMBALLO	1		
CODICE EAN	\		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	6		
STRATI X BANCALE	5		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Compatta, ruvida, dura di colore grigio / rosato, non edibile		
PASTA	Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe		
SAPORE	Dolce, poco deciso		
STAGIONATURA	minimo 50 giorni		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	317
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1315
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	26,0
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	17,5
		Carboidrati (g)	1,1
		di cui zuccheri (g)	1,1
		Proteine (g)	19,6
		Sale (g)	1,8
		Umidità (%)	50,6
		Grasso s/s (%)	52,6
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016