



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	GD87030		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	GORGONZOLA DOP DOLCE		
PEZZATURA	GR. 200		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	LIBERO SERVIZIO		
PESO NETTO	0,2 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, 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	Vaschetta termosigillata		
CODICE EAN	2/952300		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	45		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	120		
DIMENSIONI (CM)	23,5 X 19,8 X 14,5		
PEZZI X IMBALLO	8		
CODICE EAN	2/952300		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	20		
STRATI X BANCALE	6		
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