



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>                            | GD87070  |  |  |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>                     | <b>GORGONZOLA DOP DOLCE</b>  |  |  |
| <b>PEZZATURA</b>                                  | <b>1/16 FORMA</b>  |  |  |
| <b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>                  | <b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>  |  |  |
| <b>REPARTO</b>                                    | BANCO TAGLIO   |  |  |
| <b>PESO NETTO</b>                                 | 0,75 Kg c.a.   |  |  |
| <b>INGREDIENTI</b>                                | LATTE vaccino, sale, caglio  |  |  |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b>                          | ITALIA   |  |  |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>             | Contiene latte   |  |  |
| <b>MODALITA' D'UTILIZZO</b>                       | Pronto al consumo  |  |  |
| <b>PRESENZA OGM</b>                               | No OGM   |  |  |
| <b>DESCRIZIONE</b>                                | 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. |  |  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>                         | Province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli.  |  |  |
| <b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>                      | Tutto l'anno   |  |  |
| <b>UNITA' DI VENDITA</b>                          |  |  |  |
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>                    | Incarto + vaschetta termosigillata   |  |  |
| <b>CODICE EAN</b>                                 | 2/284957   |  |  |
| <b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)</b> | 60   |  |  |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>                 | +1°/+6° C  |  |  |
| <b>UNITA' LOGISTICA</b>                           |  |  |  |
| <b>TIPO</b>                                       | Scatola di cartone   |  |  |
| <b>TARA (g)</b>                                   | 120  |  |  |
| <b>DIMENSIONI (CM)</b>                            | 21 X 19 X 13   |  |  |
| <b>PEZZI X IMBALLO</b>                            | 2  |  |  |
| <b>CODICE EAN</b>                                 | 98000299870709   |  |  |
| <b>PALLETIZZAZIONE</b>                            |  |  |  |
| <b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>                     | 120 x 80   |  |  |
| <b>COLLI X STRATO</b>                             | 15   |  |  |
| <b>STRATI X BANCALE</b>                           | 11   |  |  |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>       |  |  |  |
| <b>CROSTA</b>                                     | Compatta, ruvida, dura di colore grigio / rosato, non edibile  |  |  |
| <b>PASTA</b>                                      | Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe  |  |  |
| <b>SAPORE</b>                                     | Dolce, poco deciso   |  |  |
| <b>STAGIONATURA</b>                               | minimo 50 giorni   |  |  |
| <b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>         |  |  |  |
| <b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>                   |  | <b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>      |  |
| <b>Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.</b>                  |  | <b>(valori medi per 100 g di prodotto)</b> |  |
| <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                                     |
| <b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>                      | <b>13/05/2009</b>  | <b>Revisione n. 4</b>                      | <b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b> |