



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	GP87036		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>GORGONZOLA DOP PICCANTE</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>GR. 200 P.F.</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>		
<b>REPARTO</b>	LIBERO SERVIZIO		
<b>PESO NETTO</b>	0,2 Kg e		
<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>	Vaschetta termosigillata		
<b>CODICE EAN</b>	8000299000998		
<b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)</b>	45		
<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>	23,5 X 19,8 X 14,5		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	8		
<b>CODICE EAN</b>	08000299870362		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	20		
<b>STRATI X BANCALE</b>	6		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Compatta, ruvida, dura di colore grigio / rosato, non edibile		
<b>PASTA</b>	Bianca o paglierina, abbastanza compatta e caratterizzata da diffuse venature di colore verde bluastrò.		
<b>SAPORE</b>	Deciso, da lievemente a molto piccante		
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 80 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)	352
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1460
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	28,7
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	19,0
		Carboidrati (g)	1,0
		di cui zuccheri (g)	1,0
		Proteine (g)	22,5
		Sale (g)	2,6
		Umidità (%)	44,6
		Grasso s/s (%)	51,8
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>