



Scheda Tecnica Prodotto

CT.GORGONZ. NOV.CONF.1/8 I VERDE
PASCOLO

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	12C330I
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.GORGONZ. NOV.CONF.1/8 I VERDE PASCOLO
Tipologia Prodotto	GORGONZOLA
Stagionatura Media	50 giorni

Descrizione

Generalità	formaggio erborinato, a pasta cruda
Formato	triangolare, da 1,5 kg.
Crosta	rugosa di colore rosa più o meno inteso
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)	1299/314
Grassi	27
Di cui Saturi	19
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	18
Sale	1.6

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°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



Scheda Tecnica Prodotto
CT.GORGONZ. NOV.CONF.1/8 I VERDE
PASCOLO

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Barcode Articolo

227725600000

Descrizione Pallets

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

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	10.000
<i>Escherichiacoli</i> (ufc/g)	1.000
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	1.000
Lieviti	10.000
Muffe	1.000