

## F.lli OIOLI S.r.l.

Lo stabilimento produttivo, situato in via Castello n. 12 a Cavaglietto (NO), è riconosciuto con Bollo IT 01 270 CE.

**PRODUZIONE:** Il gorgonzola è un **formaggio** a pasta cruda, preparato in forme da 12 Kg circa. Il latte vaccino intero proveniente dalle regioni Piemonte e Lombardia viene lavorato successivamente ad un'accurata **pastorizzazione a 72°C per circa 1 minuto**.

Ad una peculiare fase di preparazione della cagliata, seguono la salatura, la bucatura e i rivoltamenti periodici, che ne permettono la trasformazione omogenea.

Il processo di **stagionatura**, che si protrae per almeno **80 giorni**, avviene in celle adeguatamente areate su assi in plastica alimentare.

Il corretto rapporto temperatura/umidità permette di ottenere un prodotto con croste asciutte e di un caratteristico colore.

A stagionatura ultimata, il prodotto viene venduto porzionato e confezionato come da ordine del cliente.

**CONSUMO:** in genere il Gorgonzola viene consumato tal quale, ma può anche essere cotto, utilizzandolo in varie ricette gastronomiche.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi per 100 g) \*

Energia	1447 kJ / 349 kcal
Grassi	g 29
di cui Acidi grassi saturi	g 20
Carboidrati	g 0
di cui Zuccheri	g 0
Proteine	g 22
Sale	g 2,0
Fosforo	mg 280
Calcio	mg 530
Umidità	g 51,5
Grasso s/s	> 48%
Acqua libera (Aw)	0,94
pH	6,5

\* Arrotondamenti eseguiti secondo Linee Guida del Ministero della Sanità.

**Ingredienti:****LATTE** vaccino pastorizzato, sale e caglio**Caratteristiche organolettiche:**

aspetto a forma cilindrica nella forma intera, pasta di colore bianco-paglierino con venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre, consistente, odore caratteristico, nella varietà conosciuta come "piccante" il sapore è gustoso e intenso.

**Specifiche:**

Durante la produzione sono aggiunti i seguenti coadiuvanti: fermenti lattici, muffa *Penicillium roqueforti* e lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Il caglio utilizzato è di tipo animale, il sale è marino. **Il latte è di ORIGINE ITALIANA.**

**CONTIENE ALLERGENE LATTE e suoi derivati.**

Tutte le materie prime utilizzate presso il caseificio F.lli Oioli, sono prodotte in Italia.

Il gorgonzola viene prodotto con ingredienti non-OGM e privi di fonti di allergeni diversi dal latte.

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti dal Reg.CE 1881/2006.

**CROSTA NON EDIBILE.****LIMITI MICROBIOLOGICI**

Escherichia coli	<100 UFC/g
Staphylococcus coagulasi +	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g

**Il Gorgonzola è un formaggio "NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO**

Lattosio inferiore a 0,1 g/100g, come conseguenza naturale del processo di produzione.

Può contenere Galattosio (per naturale scissione del Lattosio in glucosio e galattosio).

PEZZATURA	FORMA INTERA	MEZZA FORMA	QUARTO DI FORMA		OTTAVO DI FORMA		SEDICESIMO DI FORMA	
<b>Peso netto</b>	12-13 kg circa	6 kg circa	3 kg circa		1,5 kg circa		750 g circa	
<b>Imballo primario</b> <i>Etichettatura ambientale</i>	Stagnola Goffrata ARIANNA PICCANTE <i>Alu41 - ALLUMINIO</i>	Stagnola Goffrata ARIANNA PICCANTE <i>Alu41 - ALLUMINIO</i>	Stagnola Goffrata ARIANNA PICCANTE <i>Alu41 - ALLUMINIO</i>		Stagnola Goffrata ARIANNA PICCANTE <i>Alu41 - ALLUMINIO</i>		Stagnola Goffrata ARIANNA PICCANTE <i>Alu41 - ALLUMINIO</i>	
<b>Imballo secondario</b> <i>Etichettatura ambientale</i>	FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i> CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i> REGGETTA <i>PP 5 plastica</i>	FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i> CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i> REGGETTA <i>PP 5 plastica</i>	FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i> CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i> REGGETTA <i>PP 5 plastica</i>		VASCHETTA aperta o termosaldata con film VASCHETTA <i>PS 6 plastica</i> (mm 254x193x96h) FILM PLASTICO multicomponente <i>&gt; PET + PE &lt; 7 plastica</i>		Vaschetta aperta <i>&gt; PS + PE &lt; 7 plastica</i> (mm 182x139/63 x88h)	
<b>Unità di vendita per scatola</b>	1	1	1	2	4	2	4 (8 sedicesimi accoppiati*)	8
<b>Imballo terziario</b> <i>Etichettatura ambientale</i>	Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>	Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>	Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>		Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>		Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>	
<b>Dimensioni scatole (mm)</b>	390x390x190h	390x390x110h	390x210x110h		390x390x110h	390x210x110h	390x390x110h	
<b>Quantità scatole per bancale</b>	24	48	96	48	48	88	48	48
<b>Strati per bancale</b>	4	8	8	8	8	8	8	8
<b>Quantità per strati</b>	6	6	12	6	6	11	6	6

\* per "sedicesimi accoppiati" si intende che la pezzatura da 750 g è imballata singolarmente con stagnola, ma venduta in imballo secondario (vaschetta da ottavo) a due pezzi per contenitore.



*Etichettatura ambientale: in base al materiale seguire le disposizioni del proprio comune per la corretta raccolta differenziata.*

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente.

**Modalità di conservazione per ogni pezzatura**  
venduta o ricavata: TEMPERATURA INFERIORE AI 4°C

**Scadenza:** a 60 giorni dal confezionamento

Firma RSGQ per approvazione  
Dr.ssa Elena Nicita