

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 | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Peso netto | 12-13 kg circa | 6 kg circa | 3 kg circa | | 1,5 kg circa | | 750 g circa | |
| Imballo primario <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> | |
| Imballo secondario <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 <i>VASCHETTA PS 6 plastica</i> (mm 254x193x96h) FILM PLASTICO multicomponente <i>> PET + PE < 7 plastica</i> | | Vaschetta aperta <i>> PS + PE < 7 plastica</i> (mm 182x139/63 x88h) | |
| Unità di vendita per scatola | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 2 | 4 (8 sedicesimi accoppiati*) | 8 |
| Imballo terziario <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> | |
| Dimensioni scatole (mm) | 390x390x190h | 390x390x110h | 390x210x110h | | 390x390x110h | 390x210x110h | 390x390x110h | |
| Quantità scatole per bancale | 24 | 48 | 96 | 48 | 48 | 88 | 48 | 48 |
| Strati per bancale | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Quantità per strati | 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