

Denominazione legale

Formaggio GORGONZOLA DOP

Tipologia **Gorgonzola dolce "SELEZIONE CASEARIA"**

Pezzatura

OTTAVO di FORMA

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, di consistenza morbida, odore caratteristico, nella varietà conosciuta come "dolce" il sapore, pur essendo gustoso, tende al delicato.

Specifiche:

CONTIENE ALLERGENE LATTE e suoi derivati.

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.

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.

Scadenza: a 60 giorni dal confezionamento

La **scadenza minima residua** garantita alla consegna è fissata a 55 giorni.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi per 100 g)

Energia	1322 kJ / 319 kcal
Grassi	g 27
di cui Acidi grassi saturi	g 18
Carboidrati	g 0
di cui Zuccheri	g 0
Proteine	g 19
Sale	g 1,1
Fosforo	mg 280
Calcio	mg 530
Umidità	g 51,5
Grasso s/s	> 48%
Acqua libera (Aw)	0,94
pH	6,0

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).

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 di colore bianco paglierino venato da erborinature. 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 bucatatura e i rivoltamenti periodici, che ne permettono la trasformazione omogenea.

Il processo di **stagionatura**, che si protrae per **almeno 50 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.

LIMITI MICROBIOLOGICI

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

PACKAGING

Codice ARTICOLO OIOLI	8 ATM ORO
Codice EAN	2749752
Peso netto	1,5 kg circa
Imballo primario <i>Etichettatura ambientale</i>	Stagnola Goffrata SELEZIONE CASEARIA <i>Alu41 - Alluminio</i>
Imballo secondario <i>Etichettatura ambientale</i>	VASCHETTA termosaldata con film trasparente FILM PLASTICO multicomponente > PET + PE < 7 plastica VASCHETTA (254x193x96h) <i>PS 06 plastica</i>
Dimensioni vaschetta (mm)	254x193x96h
Imballo terziario <i>Etichettatura ambientale</i>	Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>
Dimensioni scatole (mm)	390x210x110h
Unità di vendita per scatola	4
Quantità scatole per bancale	48
Strati per bancale	8
Quantità per strati	6

Firma RSGQ per approvazione
Dr.ssa Elena Nicita