



APPROVAL NUMBER: CE IT N9U62

REV. 03 - 11.2016

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	GORGONZOLA DOLCE		
CODICE ARTICOLO	2812		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP).		
INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium. Crosta non edibile. Allergeni alimentari: LATTE		
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	Crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature). Consistenza morbida e cremosa, odore gradevole e stuzzicante.		
STAGIONATURA	Formaggio la cui stagionatura ha minimo 50 giorni.		
TMC	60 giorni		
SPECIFICHE CHIMICO FISICHE	Umidità	49,00%	circa
	Proteine	20,00%	circa
	Grasso s.s.	53,00%	circa
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Stafilococchi coagulasi positivi	<10	UFC/g
	Escherichia Coli	<10	UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g	
	Listeria	assente in 25 g	
VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi)	Energia	1346 kJ / 325 kcal	
	Grassi	27 g	di cui acidi grassi saturi 19,4 g
	Carboidrati	0,90 g	di cui zuccheri <0,1 g
	Proteine	19,47 g	
	Sale	1,81 g	
CONSERVAZIONE	In luogo fresco ed asciutto		
TRASPORTO	A temperatura compresa tra + 4° C e + 8°C		
DATI LOGISTICI	In scatola: quattro ottavi atm per scatola, quattro strati da sei scatole.		

Centro Veneto Formaggi s.r.l.

Sede Operativa: Via Lerina, 7/a - 31034 Cavaso del Tomba (TV) Tel. 0423/543198 - Fax 0423/562541