

 IT F1Q2L CE	AZIENDA SPINI UOVA di SPINI FIORINO Via Umberto I, 31 26010 Casale Cremasco-Vidolasco (CR) Tel. 0373/41266 Fax.0373459414	
Scheda tecnica GORGONZOLA DOLCE D.O.P.		

Denominazione	Gorgonzola Doloso D.O.P. Antica Fattoria
Descrizione	Formaggio a pasta cruda
Codice articolo	90218
Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici selezionati, muffe selezionate del genere Penicillium, sale marino essiccato, caglio
Allergeni	Latte
OGM	OGM free
Stagionatura	Almeno 75 giorni
Shelf-life	Minimo 50 giorni
Temperatura di conservazione	Tra 1°C e 4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

Forma	Cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane, altezza 15-19 cm e diametro 25-30 cm
Peso	Variabile da 10 kg a 12 kg
Pasta	Pasta di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature)
Crosta	Crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile
Consistenza	Consistenza morbida, cremosa ed elastica
Sapore	Dolce, non molto pronunciato

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE e NUTRIZIONALI

(valori medi su 100 g di prodotto)

pH	6
Aw	0,974
Umidità	49,81 %
Valore energetico	330 Kcal – 1380 KJ
Proteine	19,17 g
Grassi	27,12 g
Carboidrati	0,53 g
Colesterolo	88,8 mg
Calcio	525 mg
Sodio	777 mg
Vitamina A	360 mcg
Vitamina B2	300 mcg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)

E.Coli	≤ 100 UFC/g
Coliformi totali	≤ 10.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

PACKAGING e PALLETTIZZAZIONE

Tipologia di confezionamento	Incarto per alimenti (conforme al D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti)
Tipi taglio	1/1 – 1/2 – 1/8
Pezzi per cartone	1/1 n° 1 1/2 n° 2 1/8 n° 4
Numero di strati per pallet	/
Numero di cartoni per strato	/

