



GORGONZOLA BRAVO BIS 1/8

SCHEMA TECNICA

ST07BB03
Rev. 0 del 03/01/11
Pagina 1 di 2

1. DENOMINAZIONE

Nome: Gorgonzola Bravo Bis 1/8
N° articolo: 711011152

2. DESCRIZIONE

Formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (D.O.P.)

3. INGREDIENTI

Latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98,26%), fermenti lattici selezionati (1,5%), muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0,01%), sale marino essiccato (0,21%), caglio di origine animale (0,02%).

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinate).
Consistenza: morbida e cremosa
Odore: gradevole e stuzzicante
Sapore: dolce, non molto pronunciato.

5. VALORI NUTRIZIONALI (medi riferiti a 100 g)

<i>Proteine (g):</i>	18,78 g
<i>Grasso (g):</i>	26,25 g
<i>di cui:</i>	
<i>acidi grassi monoinsaturi (%)</i>	27,46 di cui trans 1,93%
<i>acidi grassi polinsaturi (%)</i>	3,15 di cui trans 0,32%
<i>acidi grassi saturi (%)</i>	69,38
<i>Colesterolo (mg)</i>	83
<i>Carboidrati (g):</i>	0,75
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0,1
<i>Lattosio (g)</i>	< 0,01
<i>Fibre alimentari (g)</i>	< 0,1
<i>Sodio (mg):</i>	660
<i>K (mg)</i>	127
<i>Fe (mg)</i>	0,14
<i>Ca (mg)</i>	457
<i>P (mg)</i>	372
<i>Cromo (mg)</i>	0,003
<i>Nichel (mg)</i>	0,002
<i>Piombo (mg)</i>	< 0,001
<i>NaCl (%)</i>	1,95
<i>Vitamina B1 (mg)</i>	0,02
<i>Vitamina B2 (mg)</i>	0,25
<i>Vitamina PP (mg)</i>	0,9
<i>Vitamina A (µg)</i>	267
<i>Vitamina E (mg)</i>	0,44
<i>Kcal:</i>	314
<i>Kj:</i>	1303



GORGONZOLA BRAVO BIS 1/8

SCHEDA TECNICA

ST07BB03
Rev. 0 del 03/01/11
Pagina 2 di 2

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE (valori min e max in %)

Umidità:	≤ 55%
Grasso s.s.:	≥ 48%
pH:	6 ± 0,2
Sostanza secca:	≥ 45%
Ceneri:	3,38%

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (con riferimento al Reg. CE 2073/2005)

Coliformi totali:	< 10.000 ufc/g
Escherichia coli:	< 10 ufc/g
Stafilococchi coag (+):	< 10 ufc/g
Enterotossine stafilococciche:	Negativo/g
Listeria monocitogenes:	Assente in 25g

8. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Bollo CE:	IT 01 124 CE
Contenitore primario:	stagnola in alluminio e vaschetta in polistirolo termosaldato
Contenitore secondario:	cartone triplo alimentare
Dimensioni contenitore primario:	225 x 175 x 90 mm
Dimensioni contenitore secondario:	380 x 380 x 110 mm
Peso netto:	1500 g
N° unità per cartone:	4
N° colli per piano:	6
N° piani per pallet:	10
N° colli per pallet:	60

9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE IN CELLA

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra +3 e +5°C.

10. SHELF LIFE (alle condizioni di conservazione consigliata)

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 60 giorni)

11. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). L'etichetta non richiede ulteriori indicazioni essendo il latte ingrediente; inoltre non è adatto alle persone intolleranti al lievito.

12. TRACCIABILITA'

Il lotto di produzione corrisponde al giorno progressivo annuo di produzione.

13. TRASPORTO

Temperatura di trasporto (+2/+4°C)
Condizioni igieniche mezzo di trasporto: ottimali
Autorizzazione sanitaria al trasporto