

BERTOLINO S.N.C.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

SCHEMA TECNICA: FORMAGGIO GORGONZOLA D.O.P. COD. 020

Descrizione del prodotto: formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP)

Proprietà 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 (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida e cremosa.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce, non molto pronunciato.

Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%)
- fermenti lattici selezionati (1.5%);
- sale marino essiccato (0.21%);
- caglio di origine animale (0.02%)
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%);

Caratteristiche chimiche medie

- Umidità (% p/p) 49,56
- Grasso sul secco (% p/p) 54,27
- pH 5,6 ÷ 7
- Sostanza secca (% p/p) 50,44
- Ceneri (% p/p) 3,48
- Aw 0,957
- Cromo (mg/100g) n.r.
- Nichel (mg/100g) n.r.
- Piombo (mg/100g) n.r.

Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

- Valore energetico(kJ) 1346 kJ
- Valore energetico(kcal) 325 kcal
- Grasso (g) 27,38
di cui:
Acidi grassi saturi (g) 19,12
Acidi grassi monoinsaturi (g) 7,22 di cui trans 0,15 g
Acidi grassi polinsaturi (g) 0,95 di cui trans 0,004 g
- Carboidrati (g) 0,6
di cui zuccheri (g) < 0,1
- Fibre alimentari (g) <0,5
- Proteine (g) 19
- NaCl (% p/p) 2,043

BERTOLINO S.N.C.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

- Colesterolo (mg) 81,75
- Na (mg) 829
- K (mg) 126
- Fe (mg) 0,12
- Ca (mg) 451
- Vitamina B1 (mg) 0,03
- Vitamina B2 (mg) 0,30
- Vitamina PP (mg) 0,65
- Vitamina A (mg) 0,33
- Vitamina E (mg) 0,42

• Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	U.M	Limiti di conformità			Metodo analisi
		Interni	Reg. (CE) 2073/05		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza		UNI EN ISO 11290-1:2005
Enterotossine stafilococciche	Negativo/ g	Assenza	Assenza		VIDAS SET 2
Escherichia coli	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	UNI EN ISO 6888-2:2004

• OGM:

il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

BERTOLINO S.N.C.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO
DEVE ESSERE DI +4°C

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 60 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENI: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

ULTIMA REVISIONE NOVEMBRE 2016