



SI INVERNIZZI S.r.l.
Via Romentino, 98 - TRECATE (NO)

SCHEDA TECNICA

GORGONZOLA DOP CUBETTI

TIPO / Codice prodotto	→	Cubettato 5000 g
Pezzi per cartone	→	1 pz x ct / 6ct x strato / 10 strati = 60 ct
Packaging	→	Sacco blu + cartone
Shelf life	→	40 gg



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (D.O.P.)

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 gr.
E.Coli	≤100 ufc/gr
Stafilococchi coagulasi positivi	≤100 ufc/gr
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 gr.

Le verifiche analitiche sono idonee se ai sensi

Reg.Cee 2073/05

INGREDIENTI

Latte Vaccino pastorizzato	98,26%
Fermenti lattici	1,5%
Sale	0,21%
Caglio di origine animale	0,02%
Muffa genere Penicillium	0,01%

VALORI NUTRIZIONALI (medi su 100 gr.)

Energia	1472 kJ
Energia	355 kcal
Grassi	30
Acidi grassi saturi	21
Carboidrati	0,8
Zuccheri	< 0,5
Proteine	20
Sale	2,0

ALLERGENI

Cereali e derivati (glutine)	Assenti
Crostacei e derivati	Assenti
Uova e derivati	Assenti
Pesce e derivati	Assenti
Arachidi e derivati	Assenti
Soia e derivati	Assenti
Latte e derivati	Presente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assenti
Senape e derivati	Assenti
Semi di sesamo e derivati	Assenti
Anidride solforosa e solfiti	Assenti
Lupini e derivati	Assenti
Molluschi e derivati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità (%p/p)	46
Ceneri (%p/p)	3,4
Sostanza secca(%p/p)	54
Materia grassa sul secco (%)	55
pH	5,6-6,8
Aw	0,958
Cromo (mg/100g)	n.r
Nichel (mg/100g)	n.r
Piombo (mg/100g)	n.r

OGM Assenti

Conservare il prodotto: + 4 ± 2 °C

Periodo di stagionatura : minimo 50 giorni

Il formaggio gorgonzola non è adatto alle persone allergiche alle proteine del latte e non è adatto alle persone intolleranti al lievito.

Inoltre, è naturalmente privo di lattosio come conseguenza naturale del suo tipico processo di produzione e contiene galattosio

ed. 2019