

GORGONZOLA DOP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

51

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901605
Descrizione	Formaggio erborinato a pasta cruda, molle, prodotto secondo disciplinare DOP con tenore di grasso minimo del 48 % e di media stagionatura, ottenuto con l'aggiunta di muffe autoctone				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12 kg	Dimensioni (cm)	32 x 32 x h 18
Crosta	asciutta grigia e/o rosata - Non edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco e paglierino, screziato per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature caratteristiche blu-verdastre				
Struttura	morbida e cremosa				
Sapore e aroma	dolce e leggermente piccante				
Stagionatura	min 50 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1322 - 319

GRASSI (g)	27,0	PROTEINE (g)	19,0
di cui ac. grassi saturi (g)	16,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	50
Residuo secco %	50
Grasso ss %	min. 48
Aw	0,988
pH	6,60-6,90

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

GORGONZOLA DOP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

51

Category	CHEESE	Cod.	901605
Description	Blue venied , uncooked and soft paste cheese, produced according to PDO specification with minimum 48 % fat content, medium-aged. Cheese produced with addition of autochthonous moulds		
Ingredients	pasteurized cow MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12 kg
		Size (cm)	32 x 32 x h 18
Rind	Dry gray and/or pinkish - Non edible		
Internal appearance	White and straw-colored, mottled for the development of molds (blue veining) with characteristic blue-greenish veins		
Texture	soft and creamy		
Taste and smell	sweet and slightly spicy		
Ageing	min 50 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1322 - 319

FAT (g)	27,0	PROTEIN (g)	19,0
of which satures (g)	16,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	50
Dry Matter (%)	50
Fat in dry matter (%)	min. 48
Aw	0,988
pH	6,60-6,90

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

GORGONZOLA DOP ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

51

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	Imballi Foglio di Alluminio gofrato in vaschetta termosaldato - Embossed aluminium foil in	45
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit