

**GORGONZOLA DOP PICCANTE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

52

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901650
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 intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio, muffe selezionate (penicillium)				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	11 kg	Dimensioni (cm)	32 x 32 x h 18
Crosta	Rugosa, di colore rosa più o meno intenso - Non edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco paglierino con venature azzurro verdastre				
Struttura	Semi morbida, ma compatta al taglio				
Sapore e aroma	Intenso e piccante				
Stagionatura	min 80 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6° C		
Allergeni	LATTE 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)

1435 - 346

GRASSI (g)	29,2	PROTEINE (g)	20,4
di cui ac. grassi saturi (g)	20,2	SALE (g)	2,5
CARBOIDRATI (g)	0,4		
di cui zuccheri (g)	0,1		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	47
Residuo secco %	53
Grasso ss %	min 48
Aw	0,949
pH	5,50-6,80

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

**GORGONZOLA DOP PICCANTE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

52

Category	CHEESE	Cod.	901650
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	MILK, rennet, salt, milk enzymes, autochthonous mould (penicillium)		
Format	Wheel	Wheight (kg)	11 kg
		Size (cm)	32 x 32 x h 18
Rind	Rugged, pink more or less intense - Non edible		
Internal appearance	Straw-colored white with green vein veins		
Texture	Semi- soft, but firm at cut		
Taste and smell	Intense and spicy		
Ageing	min 80 days	Storage Temperature	max + 6° C
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1435 - 346

FAT (g)	29,2	PROTEIN (g)	20,4
of which satures (g)	20,2	SALT (g)	2,5
CARBOHYDRATE (g)	0,4		
of which sugars(g)	0,1		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	47
Dry Matter (%)	53
Fat in dry matter (%)	min 48
Aw	0,949
pH	5,50-6,80

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

**GORGONZOLA DOP PICCANTE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2020

52

**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 e film termoretraibile - Embossed aluminium foil and thermoretracted film	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 e film termoretraibile - Embossed aluminium foil and thermoretracted film	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 e film termoretraibile - Embossed aluminium foil and thermoretracted film	45
b)		

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