



## SCHEDA TECNICA

Denominazione legale

FORMAGGIO GORGONZOLA DOP

Tipologia

**GORGONZOLA "DOLCEROSA"**

PAGINA 1 di 2

**F.lli OIOLI S.r.l.**

Lo stabilimento produttivo, situato in via Castello n. 12 a Cavaglietto (NO), è riconosciuto con Bollo **IT 01 270 CE**.

**PRODUZIONE:** Il gorgonzola è un **formaggio** a pasta cruda, preparato in forme da 12 Kg circa. Il latte vaccino intero proveniente dalle regioni Piemonte e Lombardia viene lavorato successivamente ad un'accurata **pastorizzazione a 72°C per circa 1 minuto**.

Ad una peculiare fase di preparazione della cagliata, seguono la salatura, la bucatura e i rivoltamenti periodici, che ne permettono la trasformazione omogenea.

Il processo di **stagionatura**, che si protrae per almeno **50 giorni**, avviene in celle adeguatamente areate su assi in plastica alimentare.

Il corretto rapporto temperatura /umidità permette di ottenere un prodotto con croste asciutte e di un caratteristico colore.

A stagionatura ultimata, il prodotto viene venduto porzionato e confezionato come da ordine del cliente.

**CONSUMO:** in genere il Gorgonzola viene consumato tal quale, ma può anche essere cotto, utilizzandolo in varie ricette gastronomiche.



### Ingredienti:

**LATTE** vaccino pastorizzato, sale e caglio

### Caratteristiche organolettiche:

aspetto a forma cilindrica nella forma intera, pasta di colore bianco-paglierino con poche venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre, di consistenza morbida, odore caratteristico, nella varietà conosciuta come "dolce" il sapore, pur essendo gustoso, tende al delicato.

### Specifiche:

Durante la produzione sono aggiunti i seguenti coadiuvanti: fermenti lattici, muffa *Penicillium roqueforti* e lievito *Saccharomyces*. Il caglio utilizzato è di tipo animale (vitello), il sale è marino. **Il latte è di ORIGINE ITALIANA.**

**CONTIENE ALLERGENE LATTE e suoi derivati.**

Tutte le materie prime utilizzate presso il caseificio F.lli Oioli, sono prodotte in Italia.

Il gorgonzola viene prodotto con ingredienti non-OGM e privi di fonti di allergeni diversi dal latte.

**CROSTA NON EDIBILE.**

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi per 100 g) \*

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Energia                    | 1322 kJ / 319 kcal |
| Grassi                     | g 27               |
| di cui Acidi grassi saturi | g 18               |
| Carboidrati                | g 0                |
| di cui Zuccheri            | g 0                |
| Proteine                   | g 19               |
| Sale                       | g 1,1              |
| Grasso s/s                 | > 48%              |

\* Arrotondamenti eseguiti secondo Linee Guida del Ministero della Sanità.

### LIMITI MICROBIOLOGICI

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Escherichia coli           | <100 UFC/g     |
| Staphylococcus coagulasi + | <100 UFC/g     |
| Listeria monocytogenes     | Assente / 25 g |

**Il Gorgonzola è un formaggio "NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO"**

Lattosio inferiore a 0,1 g/100g, come conseguenza naturale del processo di produzione.

Può contenere Galattosio. (per naturale scissione del Lattosio in glucosio e galattosio).

# SCHEDA TECNICA

Rev. 7

Data di emissione: 14.02.2025

Ultima validazione: 14.02.2025

Denominazione legale

FORMAGGIO GORGONZOLA DOP

Tipologia

**GORGONZOLA "DOLCEROSA"**

PAGINA 2 di 2

## PACKAGING

| PEZZATURA                                                    | FORMA INTERA                                                                                                                       | MEZZA FORMA                                                                                                                        | QUARTO DI FORMA                                                                                                                    |              | OTTAVO DI FORMA                                                                                                                                                         |              | SEDICESIMO DI FORMA                                             |   |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|---|
| <b>Peso netto</b>                                            | 12-13 kg circa                                                                                                                     | 6 kg circa                                                                                                                         | 3 kg circa                                                                                                                         |              | 1,5 kg circa                                                                                                                                                            |              | 750 g circa                                                     |   |
| <b>Imballo primario</b><br><i>Etichettatura ambientale</i>   | Stagnola Goffrata<br>DOLCEROSA<br><i>Alu41 - ALLUMINIO</i>                                                                         | Stagnola Goffrata<br>DOLCEROSA<br><i>Alu41 - ALLUMINIO</i>                                                                         | Stagnola Goffrata<br>DOLCEROSA<br><i>Alu41 - ALLUMINIO</i>                                                                         |              | Stagnola Goffrata<br>DOLCEROSA<br><i>Alu41 - ALLUMINIO</i>                                                                                                              |              | Stagnola Goffrata<br>DOLCEROSA<br><i>Alu41 - ALLUMINIO</i>      |   |
| <b>Imballo secondario</b><br><i>Etichettatura ambientale</i> | FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i><br>CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i><br>REGGETTA <i>PP 05 plastica</i> | FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i><br>CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i><br>REGGETTA <i>PP 05 plastica</i> | FASCETTA di cartone teso, non ondulato <i>PAP 21 carta</i><br>CARTA PERGAMIN <i>PAP 22 carta</i><br>REGGETTA <i>PP 05 plastica</i> |              | VASCETTA aperta o termosaldada con film<br>VASCETTA <i>PS 06 plastica</i><br>(mm 254x193x96h)<br>FILM PLASTICO multicomponente<br><i>&gt; PET + PE &lt; 07 plastica</i> |              | Vaschetta aperta<br><i>PS 06 plastica</i><br>(mm 206x161 x100h) |   |
| <b>Unità di vendita per scatola</b>                          | 1                                                                                                                                  | 1                                                                                                                                  | 1                                                                                                                                  | 2            | 4                                                                                                                                                                       | 2            | 4<br>(8 sedicesimi accoppiati*)                                 | 6 |
| <b>Imballo terziario</b><br><i>Etichettatura ambientale</i>  | Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>                                                                                    | Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>                                                                                    | Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>                                                                                    |              | Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>                                                                                                                         |              | Scatola di cartone ondulato <i>PAP 20 carta</i>                 |   |
| <b>Dimensioni scatole (mm)</b>                               | 390x390x190h                                                                                                                       | 390x390x110h                                                                                                                       | 390x210x110h                                                                                                                       | 390x390x110h | 390x390x110h                                                                                                                                                            | 390x210x110h | 390x390x110h                                                    |   |
| <b>Quantità massima scatole per bancale</b>                  | 30                                                                                                                                 | 60                                                                                                                                 | 88                                                                                                                                 | 60           | 60                                                                                                                                                                      | 88           | 60                                                              |   |
| <b>Strati per bancale</b>                                    | 5                                                                                                                                  | 10                                                                                                                                 | 8                                                                                                                                  | 10           | 10                                                                                                                                                                      | 8            | 10                                                              |   |
| <b>Quantità per strati</b>                                   | 6                                                                                                                                  | 6                                                                                                                                  | 11                                                                                                                                 | 6            | 6                                                                                                                                                                       | 11           | 6                                                               |   |

*Il bancale può essere avvolto da film plastico: PE-LD 04 plastica*

\* per "sedicesimi accoppiati" si intende che la pezzatura da 750 g è imballata singolarmente con stagnola, ma venduta in imballo secondario (vaschetta da ottavo) a due pezzi per contenitore.



*Etichettatura ambientale: in base al materiale seguire le disposizioni del proprio comune per la corretta raccolta differenziata.*

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente.

**Modalità di conservazione per ogni pezzatura**

**venduta o ricavata:** TEMPERATURA INFERIORE AI 4°C

**Scadenza:** a 60 giorni dal confezionamento

**Firma RSGQ per approvazione**

**Dr.ssa Elena Nicita**