bassi formaggi *The History of Superior Tastes*	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	**CODICE PROD. : 05131/15T**
	TORTA ELIT **GORGONZOLA DOP E MASCARPONE**	**DCV 05131/15T del 10/02/11 Rev. 3**
	CONFEZIONE TERMOSALDATA DA 1,5 Kg PESO VARIABILE - CRT 1 X 4	**Pag. 1 di 2**

	Denominazione Prodotto:	TORTA ELIT CONFEZIONE TERMOSALDATA DA 1,5 Kg PESO VARIABILE - CRT 1 X 4
	Codice Prodotto:	05131/15T
	Caratteristiche prodotto:	Prodotto ottenuto per stratificazione di fette di Gorgonzola DOP e mascarpone
	Ingredienti:	● Gorgonzola DOP (50% - 4 strati) **LATTE, FERMENTI LATTICI,** sale, caglio, muffe selezionate ● Mascarpone (50% - 4 strati) Crema di **LATTE** fresca pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico
Allergeni:	Prodotto a base di latte e lattosio	
OGM:	Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n° 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n° 1830/2003)	
Identificazione lotto:	Data di produzione gg/mm/aa seguita da codice alfanumerico	
Shelf life:	35 gg dalla data di confezionamento	
Vita residua alla consegna:	34/33 gg dalla data di confezionamento	
Temperatura conservazione e trasporto:	0 - +4°C	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INGREDIENTI

GORGONZOLA DOP	
Provenienza latte:	Aree delimitate con D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche.
Periodo di stagionatura:	Minimo 50 gg come da Disciplinare di Produzione per il gorgonzola DOP
Dimensioni forma Gorgonzola DOP:	Cilindrica con facce piane. Scalzo diritto con altezza minima di 13 cm e diametro della forma compreso tra 20 e 32 cm.
Colore pasta:	Bianco e/o paglierino con caratteristiche venature blu-verdastre dovute alla sviluppo di muffe (erborinatura)
Aroma:	Tipico
Sapore:	Dolce
Consistenza:	Morbido
MASCARPONE	
Colore:	Bianco panna
Sapore:	di panna fresca
Odore:	caratteristico, delicato

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

ANALISI CHIMICHE Valori Medi		**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g di prodotto**	
Umidità:	50,9%	**Energia (kJ / kcal):**	1499 / 363
Grasso T.Q. :	35,2%	**Grassi (g):**	35,0
Grasso S.S. :	71,7%	**di cui acidi grassi saturi (g):**	24,5
Residuo secco :	49,1%	**Carboidrati (g):**	2,0
Proteine :	12,2%	**Di cui zuccheri (g):**	0,7
		Proteine (g):	10,0
		Sale (g):	0,5

ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g) - LIMITI del Reg CE 2073/05 e succ. modifiche			
Enterotossine stafilococciche:	Non rilevabili in 25 g	**Listeria monocytogenes:**	assente / < 100

NOTE: Non viene contemplata la ricerca di lieviti e muffe vista la loro intenzionale aggiunta durante il processo produttivo.
Muffe: Penicillium roqueforti ($0,5x10^9$) - Lieviti: Saccharomyces spp. ($1,5x10^8$)

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : nardob@tin.it, web : www.bassiformaggi.it

PACKAGING - CONFEZIONE TERMOSALDATA DA 1,5 Kg PESO VARIABILE - CRT 1 X 4

Tipo	Descrizione	Dimensioni esterne (mm)			Tara (g)
		Lunghezza	Larghezza	Altezza	
Imballaggio primario	Stagnola	-	-	-	-
	Vaschetta rettangolare	233	139	98	58
	Film di sigillo	-	-	-	-
Imballaggio secondario	Cartone	485	295	108	310

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone:	4	**Peso per cartone (kg):**	6 ca
Tipo pallets:	EPAL	**Dimensioni pallets (mm):**	1200 x 800 x 140
Cartoni per strato pallets:	6	**Strati per pallets:**	5
Cartoni per pallets:	30	**Peso per pallets (kg):**	180 ca
Codice EAN pezzo:	2518265xxxxxx (peso)	**Codice EAN crt:**	2518265xxxxxx (peso)

CERTIFICAZIONI

ISO 9001:2008 nazionale:	N° 1661	**ISO 9001:2008 internazionale:**	N° IT 29877
IFS:	IFS 2014-4609		

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Il Gorgonzola è un formaggio DOP in virtù del Regolamento CE n° 1107/96, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea L 148 del 21/06/1996 pag. 1.

La registrazione di tale denominazione ne riserva l'uso esclusivo ai produttori situati nell'area geografica delimitata che rispettano le condizioni di produzione descritte nel relativo Disciplinare previsto dal Regolamento CE n° 510 del 2006.

Documento emesso da: Controllo Qualità
Data stampa: 18-nov-14
Verificato da: Resp. Assicurazione Qualità
Approvato da: Direttore Generale

Copia non firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax

Rev. 1	Marzo 2006	Modifica impostazione documento
Rev. 2	27/06/2008	Aggiornamento descrizione OGM
Rev. 3	03/02/2011	Modifica impostazioni di stampa