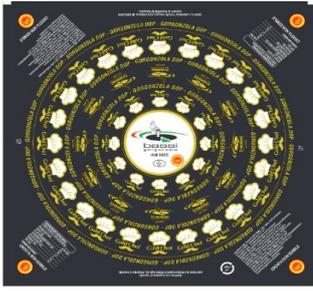


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>CODICE PROD. :</b> 0188/2
	<b><u>FORMAGGIO GORGONZOLA DOP GOLD CHEF</u></b>	<b>DCV 0188/2 del 02/01/18 Rev.6</b>
	<b><u>MEZZA FORMA - CRT 1 X 1</u></b>	<b>Pag. 1 di 2</b>

	<b>Denominazione Prodotto:</b>	FORMAGGIO GORGONZOLA DOP GOLD CHEF MEZZA FORMA - CRT 1 X 1
	<b>Codice Prodotto:</b>	0188/2
	<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, fermenti lattici ( <b>LATTE</b> ), sale, caglio (animale), muffe selezionate, lieviti.
	<b>Ingredienti in etichetta:</b>	<b>LATTE</b> , fermenti lattici ( <b>LATTE</b> ) sale, caglio, muffe selezionate.
	<b>Origine del latte:</b>	Italia. Aree delimitate con D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche.
	<b>Allergeni:</b>	Latte
<b>OGM:</b>	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)	
<b>Identificazione lotto:</b>	lettera identificativa della tipologia di prodotto + numero indicante l'anno di produzione (es. 0 per il 2020) + numero progressivo della settimana di produzione + lettera identificativa delle polyvalenti di produzione	
<b>Periodo di stagionatura:</b>	Minimo 50 gg - Massimo 150 gg come da Disciplinary di Produzione	
<b>Shelf life franco partenza:</b>	45 gg dalla data di confezionamento	
<b>Temperatura conservazione e trasporto:</b>	0°C- +4°C	

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Dimensioni forma:</b>	Cilindrica con facce piane. Scalzo diritto con altezza minima di 13 cm e diametro della forma compreso tra 20 e 32 cm.
<b>Colore pasta:</b>	Bianco e/o paglierino con caratteristiche venature blu-verdastre dovute alla sviluppo di muffe (erborinatura)
<b>Colore crosta:</b>	grigio e/o rosato. <b>Crosta non edibile.</b>
<b>Aroma:</b>	Tipico
<b>Sapore:</b>	Dolce
<b>Consistenza:</b>	Morbido

<b><u>ANALISI CHIMICHE</u></b> Valori Medi		<b><u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</u></b> Valori medi per 100 g di prodotto	
<b>Umidità:</b>	50-52%	<b>Energia (kJ / kcal):</b>	1270 / 306
<b>Grasso ss minimo:</b>	48% (minimo come previsto dal Disciplinary di Produzione)	<b>Grassi (g):</b>	25
		di cui acidi grassi saturi (g):	18
<b>Grasso tq:</b>	24-27%	<b>Carboidrati (g):</b>	1,7
		di cui zuccheri (g):	0
<b>Sostanza secca:</b>	48-50%	<b>Proteine (g):</b>	19
		<b>Sale (g):</b>	1,7

#### **ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g) - LIMITI del Regolamento CE 2073/05 e succ. modifiche**

<b>Enterotossine stafilococciche:</b>	Non rilevabili in 25g	<b>Listeria monocytogenes:</b>	assente in 25g / < 100
---------------------------------------	-----------------------	--------------------------------	------------------------

**NOTE:** Non viene contemplata la ricerca di lieviti e muffe vista la loro intenzionale aggiunta durante il processo produttivo.  
Muffe: *Penicillium roqueforti* ( $0,5 \times 10^9$ ) - Lieviti: *Saccharomyces* spp. ( $1,5 \times 10^8$ )

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

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>CODICE PROD. :</b> 0188/2
	<b><u>FORMAGGIO GORGONZOLA DOP GOLD CHEF</u></b>	<b>DCV 0188/2 del 02/01/18 Rev.6</b>
	<b>MEZZA FORMA - CRT 1 X 1</b>	<b>Pag. 2 di 2</b>

**PACKAGING - MEZZA FORMA - CRT 1 X 1**

Tipo	Descrizione	Dimensioni esterne (mm)			Tara (g)
		Lunghezza	Larghezza	Altezza	
Imballaggio primario	Alluminio gofrato	-	-	-	-
	Fascetta di cartone	-	-	-	-
	Carta pergamena	-	-	-	-
Imballaggio secondario	Cartone	345	335	95	240

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>Pezzi per cartone:</b>	1	<b>Peso cartone (kg):</b>	6 peso variabile
<b>Tipo pallets:</b>	EPAL	<b>Dimensioni pallet (mm):</b>	1200 x 800 x 140
<b>Cartoni per strato pallets:</b>	6	<b>Strati per pallets:</b>	10
<b>Cartoni per pallets:</b>	60	<b>Peso per pallets (kg):</b>	360 peso variabile
<b>Codice EAN pezzo:</b>	/	<b>Codice EAN crt:</b>	2217318xxxxxx (peso)

**CERTIFICAZIONI**

**STABILIMENTO PRODUTTIVO: Via Sempione, 10 - 28040 Marano Ticino (NO) ITALIA - IT 01 16 CE**

<b>ISO 9001:2015 nazionale:</b>	N° 1661	<b>ISO 9001:2015 internazionale:</b>	N° IT 29877
<b>Di prodotto CSQA:</b>	N° 349	<b>IFS:</b>	IFS 2021-4609
<b>ISO 22005:2008</b>	N° 29303		

**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 di produzione

Documento emesso da: Controllo Qualità  
data stampa: 29-mar-22  
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 stampa  
Rev. 4      10/12/2014    Aggiornamento secondo Reg. UE 1169/2011  
Rev. 5      07/02/2017    Inserimento Origine latte; modifica codifica lotto  
Rev. 6      02/01/2018    Modifica codifica lotto

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