

PRODOTTO "GORGONZOLA D.O.P."

PANNA VERDE TIPOLOGIA DOLCE

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle provincie del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola.

INGREDIENTI

FORMAGGIO : Latte, sale, caglio di vitello

COAUDIOVANTI

Fermenti lattici selezionati e muffe

ALLERGENI: Latte e prodotti derivati

ASSENZA DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI

I DATI RIPORTATI DALLA PRESENTE SCHEDA NON SONO DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE.

CARATTERISTICHE TECNICHE

BOLLO CE

QUANTITA' PER CONFEZIONE

SPESSORE cm

DIAMETRO cm

TEMPERATURA STAGIONATURA

ASPETTO

TEMPERATURA CONSERVAZIONE

STAGIONATURA

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

IT 03/332 CE

da 10 a 13 Kg. (per ogni forma intera)

minimo 13 cm

da 20 a 32

da 2 a 7 °C

Forma cilindrica con scalzo alto e facce piane

da 02 - 04 °C

minimo 50 giorni

30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE

COLORE

CONSISTENZA

Il tipo "dolce" lascia lievissimi sentori piccanti poco aggressivi.

Pasta di colore bianco e paglierino, screziata di colore verde bluastrò per sviluppo di muffe. **Crosta** ruvida di colore grigio e / o rosato **NON EDIBILE.**

Al tatto si presenta "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiature.

Al palato si presenta morbido ed amalgamato, con facile scioglievolezza in bocca.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

GRASSO

UMIDITA'

sul s.s. 48%

55%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI su 100 gr.

ENERGIA

TENORE LIPIDICO %

TENORE PROTIDICO%

CARBOIDRATI %

CALCIO mg

FOSFORO mg

COLESTEROLO mg

ASP. COMMERCIALE

da 320 a 350 Kcal (equivalenti circa a 1400 Kj)

da 25 a 27 (tenore lipidico sulla sostanza secca non inferiore al 48%)

da 17 a 20

assenti

da 400 a 450

da 350 a 380

da 75 a 80

Al consumo la forma si presenta rivestita da fogli di alluminio, e di altro materiale protettivo

PARAMETRI BATTERIOLOGICI

Listeria Monocytogenes

Salmonella Spp

Staphylococcus Coagulati pos.

Escherichia Coli

Assente

Assente

10 - 100 ufc/gr

100 - 1000 ufc/gr

IL PRODOTTO E' SOGGETTO A CALO PESO NATURALE

INFORMAZIONE PER IL CONSUMATORE : CROSTA NON EDIBILE