



Specifica di prodotto  
**GORGONZOLA DOP SELEZIONE**  
**GASTRONOMIA 1/8 TERMOSALDATO**  
**1,5Kg 4pz**

Codice di vendita: 3445146

Rev.: 6

Ed.: 08/2007

Pag 1 di 2

Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti: Biraghi s.p.a. - Via Cuneo 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN)  
Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 47 CE

**SPECIFICHE COMMERCIALI**

**Denominazione (Marchio):** Gorgonzola DOP Selezione Gastronomia 1/8 Termosaldato - 1,5kg.  
**Genere merceologico:** Gorgonzola DOP tipologia Dolce.  
**Codice Aziendale Prodotto:** 3445146  
**Codice EAN prodotto:** 2259367xxxxC (C=Check digit)  
**Confezione e formato:** Un collo include quattro vaschette, chiuse con film termosaldato, ognuna contenente un ottavo di forma di Gorgonzola DOP tipologia Dolce a peso variabile avvolto in carta gofrata.  
Dimensioni Consumer Unit (HXLXP): 100mmX198mmX256mm.

**PACK PRIMARIO**

	<b>Materiale:</b>	<b>Peso Unitario dichiarato dal fornitore:</b>
<b>Carta gofrata:</b>	ALLUMINIO NUDO 14 $\mu$	6,2 g
<b>Vaschetta:</b>	PS-PE TRASPARENTE	34 g
<b>Film:</b>	PET 12 $\mu$ + LDPE Trasparente 50 $\mu$	6,2 g
<b>Etichetta:</b>	CARTA TERMICA NON PROTETTA	0,001 g

**PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE**

	<b>Materiale:</b>	<b>Peso per unità di vendita:</b>		
<b>Cartone:</b>	C/KESEL/363	320 g		
<b>Etichetta:</b>	CARTA VELLUM FASSON	-		
<b>Unità di vendita:</b>	<b>Dimensioni:</b>	H: 105 mm	L: 406 mm	P: 401 mm
	<b>Unità prodotto contenute:</b>	4		
	<b>Peso medio (esclusi gli imballi):</b>	6000 g		
<b>Specifiche di Pallettizzazione:</b> (pallet completo allo stabilimento produttivo)	<b>Dimensioni pallet (pedana compresa):</b>	<b>Altezza media:</b>	1200 mm	
	<b>Tipo pallet:</b>	<b>Peso medio:</b>	414,4 kg	
	<b>Unità di vendita per strato n°:</b>	EUROPALLET		
	<b>Strati per pallet n°:</b>	6		
	<b>Unità di vendita per pallet:</b>	10		
<b>Unità prodotto per pallet:</b>	60			
		240		

**Codice EAN imballo (EAN128 AI(01)):** 98002004344017  
**Modalità di conservazione:** In frigorifero a +2°C / +4°C.  
**Shelf life minima residua garantita alla consegna:** 35 giorni.  
**Durata consigliata dopo l'apertura a prodotto correttamente chiuso e conservato in frigorifero:** 7 giorni.



Specifica di prodotto  
**GORGONZOLA DOP SELEZIONE**  
**GASTRONOMIA 1/8 TERMOSALDATO**  
**1,5Kg 4pz**

Codice di vendita: 3445146

Rev.: 6

Ed.: 08/2007

Pag 2 di 2

**SPECIFICHE DI PRODOTTO**

Elenco ingredienti: Latte, sale, caglio.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto	
Energia:	1332 kJ 321 kcal
Grassi:	27 g
di cui acidi grassi saturi:	18,9 g
Carboidrati:	0,6 g
di cui Zuccheri:	0,1 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	19 g
Sale:	1,9 g

Altri valori medi* di riferimento	
Umidità:	51 %
Sostanza secca (SS):	49 %
Acqua libera:	0,95
Grasso sulla SS:	55 %
pH:	6,2
Calcio:	401 mg (50% RDA**)

\*i valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante, del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati, oppure del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati (Reg.to 1169/2011, art.31-calcolo).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Aspetto:** Crosta ruvida, grigio e/o rosata, non edibile; pasta unita, morbida, leggermente cremosa.  
**Colore:** Bianco, con screziature dovute all'erborinatura.  
**Odore:** Delicato, caratteristico del Gorgonzola DOP.  
**Sapore:** Delicato, dolce caratteristico del Gorgonzola DOP, dove presenti le erborinature gustoso e leggermente piccante.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Enterobacteriaceae (ufc/g):</b>	Max 1000
<b>Muffe (ufc/g):</b>	N.A.
<b>Lieviti (ufc/g):</b>	N.A.
<b>S. aureus (ufc/g):</b>	Max 1000
<b>Clostridi S.R. (ufc/g):</b>	Max 10

<b>E. coli (ufc/g): *</b>	Max 1000
<b>B. cereus (ufc/g):</b>	Max 100
<b>Salmonella spp. (in 25 g):</b>	Assente
<b>L. monocytogenes (in 25 g): **</b>	Assente

\* da eseguirsi solo se le Enterobacteriaceae sono  $\geq 1000$  ufc/g.

\*\* in fase di produzione.

CROSTA SANIFICATA Brevetto TO2007A000822 Approvato MinSal ITA - DG Sanco EU

**ALLERGENI - DIRETTIVA 2003/89/CE - ALLEGATO III bis**

**Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11**

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1.Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  | Assente         |
| 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.   | Assente         |
| 3.Uova e prodotti a base di uova.   | Assente         |
| 4.Pesce e prodotti a base di pesce.   | Assente         |
| 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.   | Assente         |
| 6.Soia e prodotti a base di soia.   | Assente         |
| <b>7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).</b>   | <b>Presente</b> |
| 8.Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. | Assente         |
| 9.Sedano e prodotti a base di sedano.   | Assente         |
| 10.Senape e prodotti a base di senape.  | Assente         |
| 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  | Assente         |
| 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2  | Assente         |
| 13.Lupino e prodotti a base di lupino.  | Assente         |
| 14.Molluschi e prodotti a base di mollusco.   | Assente         |

**OGM**

In riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 (inerenti gli OGM), dichiariamo la conformità, del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi.

Redatto: Sistema Gestione Qualità e Certificazioni – *Daniele Galvagno e Coraglia Emiliano.*

Il: 30/10/2015

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - *Stefano Bisotti.*

Il: 30/10/2015

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - *Claudio Testa.*

Il: 02/11/2015

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante

Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.

Il presente documento se stampato e' documento non controllato