

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/03/2020

CODICE ARTICOLO	002 - 055
BOLLO CE	IT 01 62 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	GORGONZOLA LE ROSE DEI GONZAGA
PESO NETTO	12,5 Kg ca. (forma intera) - 6,5 kg ca. (1/2 forma) - 1,5 kg ca. (1/8 forma)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene LATTE
INGREDIENTI	LATTE vaccino intero pastorizzato a 72,5°C per 45 secondi circa, fermenti lattici liquidi, sospensione spore Penicillium, coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiae, caglio di vitello liquido, sale
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Crosta ruvida, grigio e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, di consistenza resistente ed elastica, non edibile. Pasta di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura). Sapore leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico. Struttura pasta: unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	scatola cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	60 gg
STAGIONATURA	minimo 70 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone (forma intera e 1/2) - 4 pezzi per cartone (1/8)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005 in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia (kj):	1299	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Energia (kcal):	310	Stafilococchi coagulasi positivi	M=1.000, m=100
Grassi (g):	27	Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g
di cui acidi saturi (g):	19	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
Carboidrati (g):	0	Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO , inferiore a 0,1 g/100 g,	
di cui zuccheri (g):	0	conseguenza naturale del tipico processo di produzione.	
Proteine (g):	18	Contiene galattosio.	
Sale (g):	1,5		

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente

n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione

Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e c

M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa

CM FORMAGGI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it