



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP
OTTAVI di forma - in CARTA ARGENTO
1,5Kg 4pz (in vaschetta termosaldata)

Codice di vendita: 3445176
Rev.: 3
Ed.: 08/2007
Pag 1 di 2

Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 47 CE

SPECIFICHE COMMERCIALI

Denominazione (Marchio): Gorgonzola DOP ottavi di forma 1,5 kg
Genere merceologico: Ottavo di forma di formaggio Gorgonzola DOP Dolce, a peso variabile
Codice Aziendale Prodotto: 3445176
Codice EAN prodotto: 2259367xxxxC (C=Check digit)
Confezione e formato (Consumer Unit): Spicchio di formaggio Gorgonzola DOP avvolto in carta gofrata, posto in vaschetta e chiuso da film. Dimensioni (HXLXP): 100mmX198mmX256mm
Codice doganale Intrastat: 04064050

PACK PRIMARIO			
	Materiale:	Peso per singola confezione:	
Carta gofrata:	Alluminio gofrato in fogli 400mmX400mm sp. 14µm	8 g	
Vaschetta:	PS PE 100/100 trasparente	35 g	
Film:	Accoppiato duplex: PET 12µm + LDPE 50µm - anonimo -	6 g	
Etichetta:	EAN peso/prezzo		
PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE			
	Materiale:	Peso per unità di vendita:	
Cartone:	C/KESEL/363	330 g	
Etichette:	EAN 128 carta Vellum Zebra		
Unità di vendita:	Dimensioni:	altezza: 105 mm; lunghezza: 406 mm; larghezza: 401 mm	
	Unità prodotto contenute:	4	
	Peso medio (esclusi gli imballi):	6 Kg	
Specifiche di Pallettizzazione: (pallet completo allo stabilimento produttivo)	Dimensioni pallet (pedana compresa):	Altezza media:	1200 mm
		Peso medio:	416 Kg
	Tipo pallet:	EUROPALLET	
	Unità di vendita per strato n°:	6	
	Strati per pallet n°:	10	
	Unità di vendita totali per pallet:	60	
	Unità prodotto totali per pallet:	240	

Codice EAN imballo (EAN128 AI(01)): 98002004176540
Modalità di conservazione: in frigorifero a +1°C / +4°C
Shelf life minima residua garantita alla consegna: 35 giorni
Durata dopo l'apertura: 7 giorni*

*se correttamente chiuso e conservato in frigorifero

Redatto: Emiliano Coraglia, Andrea Cavalla il: 29/10/2014
Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti il: 03/11/2014
Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa il: 03/11/2014

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.



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP
OTTAVI di forma - in CARTA ARGENTO
1,5Kg 4pz (in vaschetta termosaldata)
1,5Kg 4pz

Codice di vendita: 3445176
Rev.: 3
Ed.: 08/2007
Pag 2 di 2

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Elenco ingredienti: latte, sale, caglio.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto		Altri valori medi* di riferimento	
Energia	1332 kJ / 321 kcal	Umidità	51%
Grassi	27 g	Sostanza secca	49%
di cui acidi grassi saturi	18,9 g	Acqua libera	0,95
Carboidrati	0,6 g	Grasso sulla sostanza secca	55%
di cui zuccheri	0,1 g	pH	6,2
Fibre	0,0 g	Calcio**	401 mg(50% RDA**)
Proteine	19 g	<i>*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)</i>	
Sale	1,9 g	<i>**RDA=razione giornaliera raccomandata</i>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: crosta ruvida, grigio e/o rosata, non edibile; pasta morbida
Colore: bianco, con screziature dovute all'erborinatura
Odore: delicato, caratteristico del Gorgonzola DOP
Sapore: caratteristico del Gorgonzola DOP dolce, dove presenti le erborinature gustoso e leggermente piccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobacteriaceae (ufc/g):	Max 1000	E. coli (ufc/g): *	Max 1000
Muffe (ufc/g):	NA	B. cereus (ufc/g):	Max 100
Lieviti (ufc/g):	NA	Salmonella spp. (in 25 g):	ASSENTE
S. aureus (ufc/g):	Max 1000	L. monocytogenes (in 25 g): **	ASSENTE
Clostridi S.R. (ufc/g):	Max 10		

* da eseguirsi solo se le *Enterobacteriaceae* sono ≥ 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
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Presente
8. Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 SO ₂	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: Emiliano Coraglia, Andrea Cavalla il: 29/10/2014

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti il: 03/11/2014

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa il: 03/11/2014

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 è documento non controllato.