



## GORGONZOLA DOLCE

**Descrizione del prodotto:** formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP)

### Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida e cremosa.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce, non molto pronunciato.

### Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%)
- fermenti lattici selezionati (1.5%);
- sale marino essiccato (0.21%);
- caglio di origine animale (0.02%)
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%);

### Caratteristiche chimiche medie

- Umidità (% p/p) 50
- Grasso sul secco (% p/p) 57
- pH 5,6 ÷ 7
- Sostanza secca (% p/p) 50
- Ceneri (% p/p) 2,5
- Aw 0,9640
- Cromo (mg/100g) 0,001
- Nichel (mg/100g) 0,002
- Piombo (mg/100g) n.r.

### Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

- Valore energetico(kJ) 1378 kJ
- Valore energetico(kcal) 333 kcal
- Grasso (g) 29  
di cui:
  - Acidi grassi saturi (g) 20
  - Acidi grassi monoinsaturi (g) 7,3 di cui trans 0,12 g
  - Acidi grassi polinsaturi (g) 1,0 di cui trans 0,005 g
- Carboidrati (g) 0,5  
di cui zuccheri (g) 0
- Fibre alimentari (g) 0
- Proteine (g) 19
- NaCl (% p/p) 1,3

**Gorgonzola**



**Il Gusto Italiano**

- Colesterolo (mg) 85
- Na (mg) 553
- K (mg) 141
- Fe (mg) 0,08
- Ca (mg) 421
- Vitamina B1 (mg) 0,04
- Vitamina B2 (mg) 0,37
- Vitamina PP (mg) 0,30
- Vitamina A (mg) 0,238
- Vitamina E (mg) 0,35

• **Caratteristiche microbiologiche**

Determinazione	U.M	Limiti di conformità			Metodo analisi
		Interni	Reg. (CE) 2073/05		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza		UNI EN ISO 11290-1:2005
Enterotossine stafilococciche	Negativo/ g	Assenza	Assenza		VIDAS SET 2
Escherichia coli	UFC/g	<10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UNI EN ISO 6888-2:2004

• **OGM:**

il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

- **Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	<b>PRESENTE</b>
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente

- **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:**  $4 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$

- **PERIODO DI STAGIONATURA:** Minimo 50 giorni

- **MODALITA' DI CONSUMO**

Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.

Il formaggio gorgonzola non è adatto per le persone allergiche alle proteine del latte, essendo quest'ultimo l'ingrediente principale (98,26%); non è inoltre adatto alle persone intolleranti al lievito.

Il formaggio gorgonzola, inoltre, è naturalmente privo di lattosio come conseguenza naturale del suo tipico processo di produzione e contiene galattosio.