



## GORGONZOLA DOLCE

### Proprietà organolettiche:

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

### 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 (%) 48,81
- Ceneri (%) 3,47
- Sostanza secca (%) 51,20
- Materia grassa sul secco (%) 53,7
- pH 5,6 ÷ 6,8
- Aw 0,959
- Cromo (mg/100 g) n.r.
- Nichel (mg/100 g) 0,003
- Piombo (mg/100 g) 0,001

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

- Valore energetico (kJ) 1361 kJ
- Valore energetico (kcal) 328 kcal
- Grassi (g) 27,5  
di cui:
- Acidi grassi saturi (g) 19,0
- Acidi grassi monoinsaturi (g) 7,51 di cui trans 0,16 g
- Acidi grassi polinsaturi (g) 0,99 di cui trans 0,005 g
- Carboidrati (g) 0,43  
di cui zuccheri (g) < 0,1
- Proteine (g) 19,8
- Fibre alimentari (g) <0,5
- NaCl (% p/p) 2,19
- Colesterolo (mg) 87,0
- Na (mg) 826
- K (mg) 125



- Fe (mg) 0,16
- Ca (mg) 438
- Vitamina B1 (mg) 0,04
- Vitamina B2 (mg) 0,04
- Vitamina PP (mg) 0,57
- Vitamina A (mg) 0,37
- Vitamina E (mg) 0,59

• **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 ± 2 °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 intolleranti al latte e/o ai suoi specifici componenti, essendo quest'ultimo l'ingrediente principale (98,26%); non è inoltre adatto alle persone intolleranti al lievito.