



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	25/07/2016	Revisione:	4
Data stampa:	22/09/2016	Data revisione:	21/11/2014
Redatto:	Alberto Braggio		

CT.GORGONZ.NOV.CONF. 1/8 C.

Codice Prodotto:	12C360G
Tipologia di prodotto:	12 (DETERIORABILE AI FINI ART.62)

Descrizione

Generalità:	formaggio di latte vaccino
Formato:	cilindrico, diametro cm. 28-32 e altezza cm. 13-19, scalzo alto e diritto con facce piane ove viene apposto il marchio d'origine del Consorzio di Tutela
Crosta:	ruvida, grigia e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, NON EDIBILE, rivestita di fogli d'alluminio riportanti il contrassegno "g" del Consorzio di Tutela
Pasta:	unita, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura)
Colore:	paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	caratteristico; piu o meno piccante a seconda della maturazione
Peso medio unità di vendita (Kg):	6
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	51
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	48
Ingredienti:	latte di vacca intero, caglio di vitello, sale; Allergeni: latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	330/1375
Proteine (g):	18; sale 1.6g
Carboidrati (g):	0; di cui zuccheri 0g
Grassi (g):	27; di cui 19g
Conservazione (°C):	5°C (+/- 3°C)
Conservabilità (gg):	60
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	30

Imballaggio

Tipo:	Cartone
Dimensione (cm):	32x32x11
Pezzi per unità di vendita (n°):	4
Tara tot. imballaggio (Kg):	0,46

Pallets

Composizione (n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali):	6x10=60
Codice EAN Pezzo:	2277256000000
Codice EAN Cartone:	2277256000000

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g):	1.000.000
Coliformi totali (ufc/g):	10.000
Escherichia Coli (ufc/g):	1.000
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente
Stafilococco Aureo (ufc/g):	1.000

