

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/03/2023 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/03/2023

CODICE ARTICOLO Product code	002 - 002C - 055
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 01 62 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	GORGONZOLA LE ROSE DEI GONZAGA DOP
PESO NETTO Net weight	12,5 Kg ca. (forma intera) - 6,5 kg ca. (1/2 forma) - 1,5 kg ca. (1/8 forma); 12,5 kg ca (whole wheel)- 6,5 kg ca (half a wheel of cheese) - 1,5kg (an eight of a cheese wheel)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino intero pastorizzato a 72,5°C per 45 secondi circa, fermenti lattici liquidi, sospensione spore Penicillium, coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiaes, caglio di vitello liquido, sale Whole cow's <u>MILK</u> pasteurised at 72,5°C for about 45 seconds, liquid lactic ferments, Penicillium spore suspension, liquid culture of a strain of Saccharomyces cerevisiaes, liquid calf rennet, salt
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	 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. Rough, grey and/or pink crust depending on the maturing room, of a resistant and elastic consistency, not edible. White or straw-coloured paste, uniformly mottled with a light green colour for moderate development of mould (blemish). Slightly spicy taste tending to sweet, characteristic. Pasta structure: solid, soft, slightly creamy to creamy.

COPELLI SRL

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

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	scatola cartone box in carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 70 gg min. 70 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo per cartone (forma intera e 1/2) - 4 pezzi per cartone (1/8) 1 piece per box (whole wheel and 1/2) - 4 pieces per box (1/8)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1396	in UFC/g - (n=5, c=2)	
Energia / Energy (kcal):	337	Escherichia coli	M=1.000, m=100
Grassi / Fat (g):	29	Stafilococchi coagulasi positivi	M=1.000, m=100
		Stafilococco coag. Pos	
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	19	Enterotossine stafilococciche staphylococcal enterotoxins	non rilevabili in 25 g not detected in 25 g
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	0	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0	Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO , inferiore a 0,1 g/100 g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.	
Proteine / Protein (g):	19		
Sale / Salt (g):	1,5	Naturally LACTOSE-FREE , less than 0.1 g/100 g, natural consequence of the typical production process. Contains galactose.	
m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente which the result is satisfactory		M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente M= limit within which the result is not satisfactory	
n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione n=number of sampling units constituting the sample		c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa c= Number of sample units for which it is possible to use	
Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M The result is unacceptable if one or more of the values obtained are greater than M or more than c/n are between m and M			

COPELLI SRL

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

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