

GORGONZOLA DOP BELZOLA

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

236

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901622
Descrizione	Formaggio molle e grasso a pasta cruda di forma cilindrica con scarzo dritto e alto, recante impresso sulle facce piane il marchio di origine. La lavorazione è completamente artigianale				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio di vitello, penicillium, fermenti attici				
Formato	Forma	Peso (kg)	12 kg ca.	Dimensioni (cm)	30 x 30 x h 12
Crosta	Ruvida di colore grigio/rossiccio - Non edibile				
Aspetto interno	Bianco o paglierino con screziature verdi/blu dovute allo sviluppo delle muffe (erborinatura)				
Struttura	Morbida, cremosa, uniforme				
Sapore e aroma	Caratteristico, dolce, lievemente piccante				
Stagionatura	min 50 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1375 - 330

GRASSI (g)	27,0	PROTEINE (g)	19,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,0	SALE (g)	1,3
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	52,0
Residuo secco %	48,0
Grasso ss %	min 48
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

GORGONZOLA DOP BELZOLA

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

236

Category	CHEESE	Cod.	901622
Description	Soft and fat cheese with a raw dough, cylindrical in shape with straight and high stature, bearing the mark of origin on the flat faces. The processing is completely handmade		
Ingredients	Pasteurized cow's milk, salt, calf rennet, penicillium, lactic ferments		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12 kg ca.
		Size (cm)	30 x 30 x h 12
Rind	Rough gray / reddish color - Not edible		
Internal appearance	White or straw-colored with green / blue streaks due to the development of molds (marbling)		
Texture	Soft, creamy, uniform		
Taste and smell	Characteristic, sweet, slightly spicy		
Ageing	min 50 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1375 - 330

FAT (g)	27,0	PROTEIN (g)	19,0
of which satures (g)	19,0	SALT (g)	1,3
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	52,0
Dry Matter (%)	48,0
Fat in dry matter (%)	min 48
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

GORGONZOLA DOP BELZOLA

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

236

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit

GORGONZOLA DOP BELZOLA CUCCHIAIO

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

237

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901623
Descrizione	Formaggio molle e grasso a pasta cruda di forma cilindrica con scarzo dritto e alto, recante impresso sulle facce piane il marchio di origine. La lavorazione è completamente artigianale				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio di vitello, penicillium, fermenti attici				
Formato	Forma	Peso (kg)	12 kg ca.	Dimensioni (cm)	30 x 30 x h 12
Crosta	Ruvida di colore grigio/rossiccio - Non edibile				
Aspetto interno	Bianco o paglierino con screziature verdi/blu dovute allo sviluppo delle muffe (erborinatura)				
Struttura	Particolarmente morbida, cremosa, uniforme				
Sapore e aroma	Caratteristico, dolce, lievemente piccante				
Stagionatura	min 50 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1375 - 330

GRASSI (g)	27,0	PROTEINE (g)	19,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,0	SALE (g)	1,3
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	52,0
Residuo secco %	48,0
Grasso ss %	min 48
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

GORGONZOLA DOP BELZOLA CUCCHIAIO

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

237

Category	CHEESE	Cod.	901623
Description	Soft and fat cheese with a raw dough, cylindrical in shape with straight and high stature, bearing the mark of origin on the flat faces. The processing is completely handmade		
Ingredients	Pasteurized cow's milk, salt, calf rennet, penicillium, lactic ferments		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12 kg ca.
		Size (cm)	30 x 30 x h 12
Rind	Rough gray / reddish color - Not edible		
Internal appearance	White or straw-colored with green / blue streaks due to the development of molds (marbling)		
Texture	Very Soft, creamy, uniform		
Taste and smell	Characteristic, sweet, slightly spicy		
Ageing	min 50 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1375 - 330

FAT (g)	27,0	PROTEIN (g)	19,0
of which saturates (g)	19,0	SALT (g)	1,3
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	52,0
Dry Matter (%)	48,0
Fat in dry matter (%)	min 48
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

GORGONZOLA DOP BELZOLA CUCCHIAIO

Ultimo agg./ Last update

21/07/2020

237

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Foglio di Alluminio gofrato - Embossed aluminium foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit