

Scheda Tecnica

PANNAVERDE - GORGONZOLA D.O.P.



COD: CR001

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	
Formaggio molle, grasso , a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle provincie del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola.	
INGREDIENTI	COAUDIOVANTI
FORMAGGIO : Latte , sale, caglio di vitello	Fermenti lattici selezionati e muffe
ALLERGENI: Latte e prodotti derivati	
ASSENZA DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	
I DATI RIPORTATI DALLA PRESENTE SCHEDA NON SONO DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE.	
CARATTERISTICHE TECNICHE	
BOLLO CE	IT 03/332 CE
QUANTITA' PER CONFEZIONE	da 10 a 13 Kg. (per ogni forma intera)
SPESSORE cm	minimo 13 cm
DIAMETRO cm	da 20 a 32
TEMPERATURA STAGIONATURA	da 2 a 7 °C
ASPETTO	Forma cilindrica con scalzo alto e facce piane
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	da 02 a 04 °C
STAGIONATURA	minimo 50 giorni
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	30 giorni Per Panna Verde LIQUIDA 20 giorni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Il tipo "dolce" lascia lievissimi sentori piccanti poco aggressivi. Pasta di colore bianco e paglierino, screziata di colore verde bluastrò per sviluppo di muffe. Crosta ruvida di colore grigio e / o rosato NON EDIBILE . Al tatto si presenta "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiature. Al palato si presenta morbido ed amalgamato, con facile scioglievolezza in bocca.
COLORE	
CONSISTENZA	

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Il tipo "dolce" lascia lievissimi sentori piccanti poco aggressivi. Pasta di colore bianco e paglierino, screziata di colore verde bluastrò per sviluppo di muffe. Crosta ruvida di colore grigio e / o rosato NON EDIBILE . Al tatto si presenta "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiature. Al palato si presenta morbido ed amalgamato, con facile scioglievolezza in bocca.
COLORE	
CONSISTENZA	
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100gr.)	
ENERGIA	1285 KJ 310 Kcal
GRASSI	26 g
di cui	
ACIDI GRASSI SATURI	13,62 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	6,18 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,5 g
CARBOIDRATI	0,15 g
di cui ZUCCHERI	< 0,025 g
PROTEINE	19 g
SALE	1,1 g
ASP. COMMERCIALE	Al consumo la forma si presenta rivestita da fogli di alluminio, e di altro materiale protettivo
PARAMETRI BATTERIOLOGICI	
Listerya Monocytogenes	Assente
Salmonella Spp	Assente
Staphilococcus Coagulati pos.	10 - 100 ufc/gr
Escherichia Coli	100 - 1000 ufc/gr
IL PRODOTTO E' SOGGETTO A CALO PESO NATURALE	
INFORMAZIONE PER IL CONSUMATORE : CROSTA NON EDIBILE	

SCHEDA LOGISTICA GORGONZOLA PANNA VERDE D.O.P.

TIPO DI CONFEZIONE	Forma rivestita da fogli di alluminio e di altro materiale protettivo
--------------------	---

TIPO IMBALLO	Cartone	DIMENSIONI	forma intera	cm 31,7 * 31,5 * 19,7
			mezza forma / quarti	cm 33 * 32 * 9,6
			master 4 ottavini vasch	cm 37 * 18,8 * 22
			n.1 ottavino vaschetta	cm 17,5 * 17,5 * 9,5

PEZZI PER COLLO	forma intera	1 pezzo
	mezza forma	1 pezzo
	mezza forma vaschetta	4 pezzi

PESO PER COLLO	forma intera	10 - 13 Kg.
	mezza forma	6 Kg. circa

N° COLLI PER STRATO	6	per forme intere / tagliare	n.10/12 per pezzatura in vaschetta
N° STRATI	0		
N° COLLI PER PALLET	60	varia dalla tipologia di pezzatura	
TIPO PALLET	Epal		