

Formaggio erborinato a pasta cruda ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato e stagionato per un minimo di 50 giorni

Raw blue cheese obtained from pasteurized whole cow's milk and aged for a minimum of 50 days

Colore: bianco, venato blu
Profumo: intenso
Sapore: gustoso, intenso
Aspetto: venature lievi

Color: white, blue-veined
Taste: tasty, intense
Aroma: intense
Texture: faint veins

Filiera certificata / Certified supply chain	Si/ Yes
Benessere animale / Animal welfare	Si/ Yes
Senza lattosio* / Lactose-free*	Si/ Yes
Adatto ai vegetariani / Suitable for vegetarian	No

*Naturalmente privo di lattosio per naturale tipico processo di fabbricazione. Lattosio residuo inferiore a 0,1g per 100g. Contiene galattosio in quantità inferiore a 10mg per 100g. / Naturally lactose-free for typical natural production process. Residual lactose less than 0,1g per 100g. It contains less than 10mg/100g of galactose.

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio gorgonzola DOP / Gorgonzola PDO cheese		
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	0855		
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	--		
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PV / VW	Formato / Size	750g
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6		
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	60		
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/4° C		
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto conservare in frigorifero, consumare entro 5 giorni. / Once opened keep refrigerated and consume within 5 days.		
Lotto / Batch	AA0XXX		
Tipo di confezionamento / Packaging type	Vaschetta / Tray		
Marchio / Brand	Latteria Soresina		
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	IT		
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04064050		
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 01 270 CE		

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE (97,4%), sale (1%), caglio (<0,05%)

COADIUVANTI: fermenti lattici (1,5%), lievito Saccharomyces cerevisiae (<0,03%), muffa Penicillium roqueforti (<0,01%)

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia (Lombardia).

MILK (97.4%), salt (1%), rennet (<0.05%)

ADJUVANTS: lactic ferments (1,5%), yeasts Saccharomyces cerevisiae (<0,03%), molds Penicillium roqueforti (<0,01%)

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy (Lombardy).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1322 kJ	16 % RDA*
	319 kcal	
Grassi / Fat	27 g	39 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18 g	90 % RDA*
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which monounsaturated	g	% RDA*
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated	g	% RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	0 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 % RDA*
Proteine / Protein	19 g	38 % RDA*
Sale / Salt	1,1 g	18 % RDA*
Calcio / Calcium	530 mg	66 % RDA*
Ferro / Iron	0,3 mg	2 % RDA*
Potassio / Potassium	111 mg	5,5 % RDA*
Fosforo/ Phosphorus	280 mg	40 % RDA*
Colesterolo / Cholesterol	70 mg	23 % RDA*
Fibre / Fiber	0 mg	0 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge/Legal limits	Metodo di analisi/Analysis method
E.coli (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g	Assenti / Absents	Metodo interno / Internal method
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	< 100		Metodo interno / Internal method

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti legge-interni/ Internal-law limits	Metodo di analisi/Analysis method
Acqua / Water (% in peso/weight)	48,7		Food Scan
Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight)	>48	>48	Food Scan
Nacl	1,1		Food Scan
pH	6,0-6,5		Metodo interno / Internal method
Aw	0,94		Lab-master

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Stagnola goffrata / Embossed foil	6	14,5x9x14,5	ALU 41 - Raccolta Alluminio / Aluminium Collection
Prim.	Vaschetta / Tray	24	20,6x10x16,1	PS 6 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Film plastico / Plastic film	1	N/A	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	500	39x11x39	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120	Unità consumatore / Consumer Unit	2760264
Cartoni per strato / Cartons per layer	6	6	6	Unità imballo / Case unit	98004673276026
Strati per pallet / Layers per pallet	10	10	10		

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

BRC - IFS - Halal - Benessere Animale in Allevamento / Animal Welfare (CSQA DTP 122) - Filiera agroalimentare controllata / Controlled Supply Chain (CSQA DTP 035) - UNI EN ISO 22005:2008 CSQA - ISO 9001-2015 CSQA

Per approfondimenti guarda il nostro [sito](#) / For further information look at our [website](#).