

PRODUCTO	Gorgonzola DOP Dolce 150g
-----------------	----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Gorgonzola DOP Dolce, queso azul italiano de pasta blanda elaborado con LECHE de vaca pasteurizada y con una maduración mínima de 50 días en las cuevas naturales de Pasturo, en el corazón de la Valsassina. Se presenta en porción de 150 g envasada en flowpack, lista para su consumo, ideal para tabla de quesos, para untar y para la elaboración de salsas, risottos y pizzas.
Artículo	425
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácticos y mohos seleccionados. Origen de la leche: Italia. Corteza no comestible.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Humedad (máx.)	%	≤ 49
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Grasa	%	27
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa sobre extracto seco (mín.)	%	≥ 48
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	pH	-	6,1

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Porción rectangular de 150 g en flowpack, de pasta blanda veteada y corteza rojiza no comestible. Color: Corteza rojiza y pasta blanca veteada por el desarrollo de mohos. Sabor: Característico y muy aromático. Olor: Típico del producto. Consistencia: Pasta blanda y cremosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1336	
	kcal	322	
Grasas	g	27	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	16	
Hidratos de carbono	g	0,8	
de los cuales azúcares	g	0,8	
Proteínas	g	19	
Sal	g	1,7	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Se recomienda sacarlo de la nevera unos minutos antes de servir para apreciar mejor su sabor y aroma. Corteza no comestible.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	80 días desde la fecha de producción
Unidades por caja	8 unidades
Código EAN 13	8000902004252
Código EAN 14	08000902014251
Cajas por palet	180
Cajas por capa	18
Capas por palet	10
Medidas de la unidad	Porción rectangular de 150 g en flowpack - 22 x 11 x 3,5 cm
Medidas de las caja	41,1 x 11,1 x 17,3 cm
Peso neto unidad (escurrido)	150g
Peso bruto unidad	171g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Emilio Mauri S.p.A. - Via Provinciale, 11 - 23818 Pasturo (LC) - Italia

SELLO DE SALUBRIDAD
IT 03 48 UE



Fecha: 04/09/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---