

PRODUCTO	Gorgonzola Mauri Dolce Cucchiaio 1/2 Forma 1x6kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	El Gorgonzola DOP Dolce Bontàzola Dolce es un queso azul de pasta blanda con una maduración mínima de 50 días que se lleva a cabo en las cuevas naturales de Pasturo, en Valsassina. El sabor y el aroma del Gorgonzola DOP Dolce Bontàzola Dolce se caracterizan por el microclima natural de las cuevas de maduración. Este queso se elabora con leche de vaca pasteurizada procedente de las zonas autorizadas para la producción de Gorgonzola DOP (Denominación de Origen Protegida).
Artículo	445
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácticos y mohos seleccionados. Corteza no comestible. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 48,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	Humedad	%	49,0
Enterotoxinas estafilocócicas	0 en 25g	no detectable en 25g	pH	uph	6,1
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: corteza rojiza y pasta blanca moteada por el desarrollo de mohos.
Olor: típico del producto.
Sabor: característico y muy aromático.
Consistencia: pasta suave 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
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
Unidades por caja	1
Código EAN 13	2222487
Código EAN 14	98000902014452
Cajas por palet	48
Cajas por capa	8
Capas por palet	6
Medidas de la caja	10,7x38x39 cm
Peso neto unidad	6kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via Provinciale, 11 23818 Pasturo (LC)

SELLO DE SALUBRIDAD
IT 03 48 UE



Fecha: 29/04/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---