



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gorgonzola DOP Dolce 1/8 4x1.5 kg "L'ANGELO"		Revisión: 03/08/2020
		Fecha: 20/04/2017
Dirección de producción:	Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia	Sello de salubridad: 
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia	REF SPIGA: BAR101
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	El Queso Gorgonzola (DOP), es un queso suave y graso, de pasta cruda cilíndrica, de elaboración totalmente artesanal. Presentado en piezas de 1/8, de 1,5 Kg. aprox. de peso. Curación mínimo 50 días.	PROVEEDOR: 00018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
Enterobacteriase	Ufc/g	≤10.000
E.coli	Ufc/g	≤100
Estafilococos	Ufc/g	≤100
Enterotoxina estafilocócica	25g	Ausente
Listeria monocytogenes	25g	Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Áspera de color gris/rojizo (no es comestible)

Consistencia: Textura suave, cremosa y uniforme.

Sabor: Característico, dulce y ligeramente picante.

Color: Color blanco o amarillo pálido con rayas azules/verdes debido a la formación de moho (marmóleo)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1334
	kcal	319
Proteínas	g	19
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	19
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,3

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	75 días
Código EAN 13	2235873015488
Código EAN 14	98016792000086
Unidades por caja	4
Medidas del producto	350x350x10 mm aprox.
Medidas de la caja	350x290x130 mm
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	1,5 Kg. aprox.
Peso bruto unidad	1,5 Kg. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0ºC y 4ºC
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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

☒

Si

☐

No

2.- Huevos o derivados

☐

Si

☒

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

Trigo

☐

Si

☒

No

Centeno

☐

Si

☒

No

Kamut

☐

Si

☒

No

Avena

☐

Si

☒

No

Cebada

☐

Si

☒

No

Espelta

☐

Si

☒

No

4.- Crustáceos o derivados

☐

Si

☒

No

5.- Pescado o derivados

☐

Si

☒

No

6.- Cacahuets o derivados

☐

Si

☒

No

7.- Soja o derivados

☐

Si

☒

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Almendras

☐

Si

☒

No

Avellana

☐

Si

☒

No

Nuez

☐

Si

☒

No

Anacardo

☐

Si

☒

No

Nuez Pecana

☐

Si

☒

No

Nuez de Brasil

☐

Si

☒

No

Pistacho

☐

Si

☒

No

Nuez de macadamia

☐

Si

☒

No

9.- Apio o derivados

☐

Si

☒

No

10.- Mostaza o derivados

☐

Si

☒

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

☐

Si

☒

No

12.- Lupino o derivados

☐

Si

☒

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o

☐

Si

☒

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

☐

Si

☒

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

☐

Microbial

☐

Animal

☐

No se usa

☐

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

☐

Si

☒

No

2.- Colorantes (E100-E180)

☐

Si

☒

No

3.- Conservantes

☐

Si

☒

No

4.- Colorantes Azo

☐

Si

☒

No

5.- Colorantes artificiales

☐

Si

☒

No

6.- Conservantes (E200-E297)

☐

Si

☒

No

7.- Aromas

☐

Si

☒

No

8.- Aromas artificiales

☐

Si

☒

No

9.- Edulcorantes artificiales

☐

Si

☒

No

10.- Aspartamo (E951)

☐

Si

☒

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

☐

Si

☒

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

☐

Si

☒

No

13.- Glutamato

☐

Si

☒

No

14.- Levadura (añadido)

☐

Si

☒

No

15.- Maíz o derivados del maíz

☐

Si

☒

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

☐

Si

☒

No

Celíacos (sin gluten)

☒

Si

☐

No

Vegetariano lácteo

☒

Si

☐

No

GMO

Es el producto non-GMO

☒

Si

☐

No

Se puede producir como:

Kosher

☐

Si

☒

No

Super Kosher

☐

Si

☒

No

Halal

☐

Si

☒

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

☐

Si

☒

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

☐

Si

☒

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos

Página 2