



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gorgonzola DOP Dolce 12x150 gr "L'ANGELO"		Revisión: 03/08/2020
		Fecha: 24/04/2017
Dirección de producción:	Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia	Sello de salubridad: IT 01 86 CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia	REF SPIGA: BAR102
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	El Queso Gorgonzola (DOP), es un queso suave y graso, de pasta cruda cilíndrica, de elaboración totalmente artesanal. Presentado en piezas de 12 de 150 grs. 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: Aspera de color gris/rojizo (la corteza no es comestible)

Pasta: Suave y cremosa, uniforme, de color blanco o amarillo pálido con rayas azules/verdes debido a la formación de moho (marmóleo)

Sabor: Característico, dulce y ligeramente picante.

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	8016792000168
Código EAN 14	08016792000168
Unidades por caja	12
Medidas del producto	175x105x40 mm
Medidas de la caja	375x255x110 mm
Cajas por palet	81
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	150 gr.
Peso bruto unidad	150 gr. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°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.

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:

☐

Si

☒

No

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:

☐

Si

☒

No

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

Celiacos (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

