



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gorgonzola DOP dulce forma 1x12kg al cucchiaino		Revisión: 05/10/2020
Dirección de producción Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia		Fecha: 05/10/2020
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia.		Sello de salubridad IT 01 86 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso blando y graso de pasta cruda, presentado en forma rueda de 12 kg. Elaboración totalmente artesanal. Curación mínima 50 días.		REF SPIGA: BAR109
		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

Pasta: Suave y cremosa, uniforme, de color blanco o amarillo pálido con rayas azules/verdes debido a la formación de moho (marmoleo)
Sabor: Característico, dulce y ligeramente picante.
Color: Áspero gris/rojizo. Corteza no comestible.

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

"L'ANGELO AL CUCCHIAIO"
QUESO GORGONZOLA DOP DOLCE
Ingredientes: LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo.
Corteza no comestible - País de origen: ITALIA

EREDI ANGELO BARUFFALDI SRL
VIA ROMA 32
28060 CASTELLAZZO NOVARESE (NO) ITALIA

5,948*kg

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	75 días
Código EAN 13	2727314
Código EAN 14	8016792001823
Unidades por caja	1
Medidas del producto	ø350x100 mm
Medidas de la caja	ø350x100 mm
Cajas por palet	30
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	12 kg. aprox.
Peso bruto unidad	12 kg. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
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.
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
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		