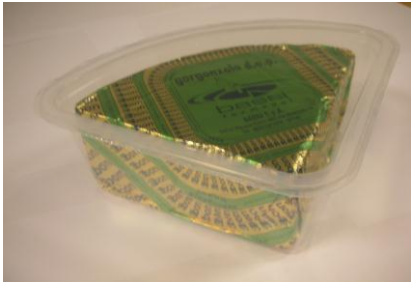


	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		CODICE PROD. : 0133/4B
	<u>GORGONZOLA DOP 3BON</u>		DCV 0133/4B del 27.06.08 Rev. 2 Pag. 1 di 2
	<u>Paquete termosellado de 1/8 de la forma - 1 x 4</u>		

	Denominacion del Producto:	GORGONZOLA DOP 3BON Paquete termosellado de 1/8 de la forma - 1 x 4
	Codigo del Producto:	204210
	Ingredientes:	Leche, fermentos lacteos, sal, cuajo, moldes seleccionados
	Procedencia de la leche:	Zonas delimitadas por Decreto Presidencial n° 1269 del 30/10/01955 y cambios sucesivos.
	Alergenos:	Producto a base de leche y lactosa
	OGM:	El producto no esta constituido y no contiene organismos modificados geneticamente de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE n° 1829/2003 y esta en conformidad con las normas Europeas sobre trazabilidad y el etiquetado de los alimentos geneticamente modificados (Reg. CE n° 1830/2003)
Identificacion lote:		Fecha de produccion dd/mm/aa seguido de codigo alfanumerico.
Periodo de curado:		Un minimo de 50 dias segun la especificacion del producto.
Periodo de validez de fabrica:		45 dias desde la fecha envasado
Periodo de validez desde llegada:		44/43 gg desde la fecha de envasado
Temperatura de conservacion y transporte:		0 - +4°C

<u>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA</u>	
Forma y tamaño:	Cilindrica con caras planas. Lado recto con una altura minima de 13cm de diametro y de forma entre 20 y 32 cm.
Color de la pasta:	Blanco y/o de paja con características venas de color azul verdoso debido al crecimiento de moho (veteado)
Color de la corteza:	gris y/o rosa. No comestible.
Aroma:	Tipico
Sabor:	Dulce
Consistencia:	Suave

<u>ANALISIS QUIMICO</u> Valor Medio		<u>INFORMACION NUTRICIONAL</u> Valor medio por 100 g de producto	
Humedad:	51%	Valor energetico (Kcal / Kj):	330 /1375
Minimo materia grasa:	48% (como minimo requerido por las normas de produccion)	Hidratos de carbono(g):	0
Grasa tq:	27%	Proteinas (g):	19
Materia seca:	48%	Grasa (g):	27
		Calcio (mg):	420 - 52,5% Rda
		Fosforo (mg):	360 - 45 % Rda

<u>ANALISIS MICROBIOLOGICO (UFC/g) - LIMITE del Reglamento CE 2073/05 y sucesivamente modificado</u>			
Enterotoxina estafilococica:	No detectable en 25g	Listeria monocytogenes:	ausente en 25g / < 100

NOTA: No se completa la busqueda de levaduras y mohos debido a su adicion deliberada durante el proceso de produccion.
Mohos: Penicillium roqueforti (0,5x10⁹) - Levaduras: Saccharomyces spp. (1,5x10⁸)

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : nardob@tin.it, web : www.bassiformaggi.it

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	CODICE PROD. : 0133/4B
--	----------------------------	------------------------

EMBALAJE - Paquete termosellado de 1/8 de la forma - 1 x 4

Tipo	Descripcion	Dimensiones externas (mm)			Tara (g)
		Longitud	Ancho	Alto	
Envase primario	Aluminio en relieve	—	—	—	—
	Cuenco de 1/8 de forma	199	199	100	40
	Películas de sellado	—	—	—	—
Envase secundario	Carton	410	365	105	360

PALETIZACION

Piezas por carton:	4	Peso por caja (Kg.):	6 c.a.
Tipo palet:	EPAL	Dimensiones palet (mm):	1200 x 800 x 140
Cajas por capa:	5	Capas por palets:	10
Cajas por palets:	50	Peso per pallets (Kg.):	300 c.a.
Codigo EAN pieza:	2208925xxxxxx (peso)	Codice EAN cartone:	2208925xxxxxx (peso)

CERTIFICACION

ISO 9001:2000 nacional:	N° 1661	ISO 9001:2000 internacional:	N° IT 29877
De producto CSQA:	N° 349	IFS:	IFS-IS 59871
BRC:	BRC-IS 59871		

DENOMINACION D'ORIGEN PROTEGIDA

El Gorgonzola es un queso DOP en virtud del Reglamento CE n° 1107/96, publicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas L 148 del 21/06/1996 pag. 1.
El registro de dicha denominacion se reserva el uso exclusivo de los productores en la zona geografica definida que cumplan con las condiciones de produccion en las disposiciones disciplinarias pertinentes del Reglamento CE n° 510 del 2006.

Documento emitido por: Control de Calidad - Stefanazzi Chiara
Impresion de la fecha: 6-set-10
Verificado por: Garantia de Calidad - Bassi Nicoletta
Aprovado por: Director General - Bassi Nardo

Copia no firmada para divulgacion informatica o por fax