

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4 Tel.

0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO GORGONZOLA D.O.P. COD. 020/10



Descrizione del prodotto: formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP)

Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida e cremosa.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce, non molto pronunciato.

Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%)
- fermenti lattici selezionati (1.5%);
- sale marino essiccato (0.21%);
- caglio di origine animale (0.02%)
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%);

Caratteristiche chimiche medie

| | |
|----------------------------|---------|
| • Umidità (% p/p) | 49,56 |
| • Grasso sul secco (% p/p) | 54,27 |
| • pH | 5,6 ÷ 7 |
| • Sostanza secca (% p/p) | 50,44 |
| • Ceneri (% p/p) | 3,48 |
| • Aw | 0,957 |
| • Cromo (mg/100g) | n.r. |
| • Nichel (mg/100g) | n.r. |
| • Piombo (mg/100g) | n.r. |

Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| • Valore energetico(kJ) | 1346 kJ |
| • Valore energetico(kcal) | 325 kcal |
| • Grasso (g) | 27,38 |
| di cui: | |
| Acidi grassi saturi (g) | 19,12 |
| Acidi grassi monoinsaturi (g) | 7,22 di cui trans 0,15 g |
| Acidi grassi polinsaturi (g) | 0,95 di cui trans 0,004 g |
| • Carboidrati (g) | 0,6 |
| di cui zuccheri (g) | < 0,1 |
| • Fibre alimentari (g) | <0,5 |
| • Proteine (g) | 19 |
| • NaCl (% p/p) | 2,043 |

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4 Tel.

0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

| | |
|--------------------|-------|
| • Colesterolo (mg) | 81,75 |
| • Na (mg) | 829 |
| • K (mg) | 126 |
| • Fe (mg) | 0,12 |
| • Ca (mg) | 451 |
| • Vitamina B1 (mg) | 0,03 |
| • Vitamina B2 (mg) | 0,30 |
| • Vitamina PP (mg) | 0,65 |
| • Vitamina A (mg) | 0,33 |
| • Vitamina E (mg) | 0,42 |

• Caratteristiche microbiologiche

| Determinazione | U.M | Limiti di conformità | | | Metodo analisi |
|----------------------------------|-------------|----------------------|-------------------|-----------------|-------------------------|
| | | Interni | Reg. (CE) 2073/05 | | |
| | | | Min | Max | |
| Listeria monocytogenes | P/A in 25 g | Assenza | Assenza | | UNI EN ISO 11290-1:2005 |
| Enterotossine stafilococciche | Negativo/ g | Assenza | Assenza | | VIDAS SET 2 |
| Escherichia coli | UFC/g | <10 | 10 ² | 10 ³ | AFNOR N.3M-01/8-06/01 |
| Stafilococchi coagulasi positivi | UFC/g | <10 | 10 ² | 10 ⁵ | UNI EN ISO 6888-2:2004 |

• OGM:

il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

CROSTA NON EDIBILE

ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025

