



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP CUBETTI
500g e 8pz

Codice di vendita: 3545145
Rev.: 1
Ed.: 08/2007
Pag 1 di 2

Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 47 CE

SPECIFICHE COMMERCIALI

Denominazione (Marchio): Gorgonzola DOP CUBETTI
Genere merceologico: Polpa di Gorgonzola DOP porzionata in tranci di piccola pezzatura.
Codice Aziendale Prodotto: 3545145
Codice EAN prodotto: 8002004453341
Confezione e formato: (Consumer unit) Vaschetta neutra con film di chiusura. Dimensioni (HXLXP):269,5mmX184mmXh 43,7mm

| PACK PRIMARIO | | |
|---|--|---|
| | Materiale: | Peso per singola confezione: |
| Film: | Accoppiato duplex: BOPP 20µm + POLITENE Trasparente 60µm - pelabile su PS | 5 g |
| Vaschetta: | HIPS bianco | 44 g |
| Etichetta: | EAN peso/prezzo | |
| PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE | | |
| | Materiale: | Peso per unità di vendita: |
| Cartone: | C/KST/565 | 340 g |
| Etichetta: | EAN 128 carta Vellum Zebra | |
| Unità di vendita: | Dimensioni: | altezza: 195 mm; lunghezza: 380 mm; larghezza: 280 mm |
| | Unità prodotto contenute: | 8 |
| | Peso medio (esclusi gli imballi): | 4 Kg |
| Specifiche di Pallettizzazione: (pallet completo allo stabilimento produttivo) | Dimensioni pallet (pedana compresa): | Altezza media: 1200 mm |
| | | Peso medio: 213 Kg |
| | Tipo pallet: | EUROPALLET |
| | Unità di vendita per strato n°: | 8 |
| | Strati per pallet n°: | 5 |
| | Unità di vendita totali per pallet: | 40 |
| | Unità prodotto totali per pallet: | 320 |

Codice EAN imballo (EAN128 AI(01)): 08002004543516
Modalità di conservazione: in frigorifero a +1°C / +4°C
Shelf life minima residua garantita alla consegna: 34 giorni
Durata dopo l'apertura: 5 giorni*

*se correttamente chiuso e conservato in frigorifero

Redatto: Emiliano Coraglia, Andrea Cavalla

il: 15/07/2014

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti

il: 15/07/2014

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa

il: 28/07/2014

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante.

Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato e' documento non controllato.



Specifica di Prodotto
GORGONZOLA DOP CUBETTI
500g e 8pz

Codice di vendita: 3545145
Rev.: 1
Ed.: 08/2007
Pag 2 di 2

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Elenco ingredienti: latte, sale, caglio.

| Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto | | Altri valori medi* di riferimento | |
|---|--------------------|--|-------------------|
| Energia | 1332 kJ / 321 kcal | Umidità | 51% |
| Grassi | 27 g | Sostanza secca | 49% |
| di cui acidi grassi saturi | 18,9 g | Acqua libera | 0,95 |
| Carboidrati | 0,6 g | Grasso sulla sostanza secca | 55% |
| di cui zuccheri | 0,1 g | pH | 6,2 |
| Fibre | 0,0 g | Calcio** | 1150 (144% RDA**) |
| Proteine | 19 g | <i>*i valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante, del calcolo effettuato a partire dai valori medi</i> | |
| Sale | 1,9 g | <i>**RDA=razione giornaliera raccomandata</i> | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta unita, sostenuta
Colore: bianco, con screziature intense dovute all'erborinatura
Odore: caratteristico del Gorgonzola DOP
Sapore: caratteristico del Gorgonzola DOP, gustoso e piccante

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | |
|------------------------------------|----------|---------------------------------------|----------|
| Enterobacteriaceae (ufc/g): | Max 1000 | E. coli (ufc/g): * | Max 1000 |
| Muffe (ufc/g): | NA | B. cereus (ufc/g): | Max 100 |
| Lieviti (ufc/g): | NA | Salmonella spp. (in 25 g): | ASSENTE |
| S. aureus (ufc/g): | Max 1000 | L. monocytogenes (in 25 g): ** | ASSENTE |
| Clostridi S.R. (ufc/g): | Max 10 | | |

* da eseguirsi solo se le *Enterobacteriaceae* sono ≥ 1000 ufc/g

** in fase di produzione

ALLERGENI - DIRETTIVA 2003/89/CE - ALLEGATO III bis Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11

| | |
|---|----------|
| 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | Assente |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | Assente |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | Assente |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | Assente |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | Assente |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | Presente |
| 8. Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queenstand (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | Assente |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano | Assente |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | Assente |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Assente |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | Assente |
| 13. Lupino e prodotti a base di lupino | Assente |
| 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco | Assente |

OGM

In riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 (inerenti gli OGM), dichiariamo la conformità, del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi.

Redatto: Emiliano Coraglia, Morgana Matteis

il: 15/07/2014

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti

il: 15/07/2014

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Marketing e Strategie Commerciali - Claudio Testa

il: 28/07/2014

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante.

Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato è documento non controllato.



TAGLIO A CUBETTI
GORGONZOLA
IDEALE PER PIZZERIE

Biraghi
QUALITÀ ITALIANA
1984

