

PALZOLA s.r.l.

Stabilimento di produzione, stagionatura e confezionamento: Via Europa 21 - 28010- Cavallirio (NO)
P. IVA: 01251500037 C.C.I.A.A. Novara Rea: 159631 Reg. Imprese Novara N. 01251500037 Cap. Soc. €739.666 I.V.
Tel. 0163/80940 – Fax 0163/80515 Http: www.palzola.it E-mail: info@palzola.it

**GORGONZOLA
DOLCE DOP**

**Revisione 07 del
03/12/2018**

SCHEDA TECNICA GORGONZOLA DOLCE DOP

E' un prodotto ottenuto a partire da latte intero vaccino pastorizzato proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona prevista ed individuata dal D.P.R. 30/10/55 e D.P.R. 28/03/77, inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *Penicillium* e lieviti selezionati, addizionato con caglio di vitello ad una temperatura di 28-36°C.

La forma ottenuta viene sottoposta a salatura a secco che è continuata per alcuni giorni con temperatura di 18-24°C.

Durante la maturazione si sviluppano varietà e ceppi di *Penicillium* caratteristici del Gorgonzola e determinanti la colorazione blu-verdastra (erborinatura).

La durata minima della stagionatura è di cinquanta giorni: tale operazione si effettua in ambienti con temperatura di -1°C/+7°C e con umidità relativa di 85-100%.

Trasformazione, stagionatura e confezionamento avvengono nello stesso territorio di produzione del latte.

La DOP Gorgonzola è contraddistinta da due marchi da apporsi nella zona di produzione:

- il primo all'origine, che viene apposto su entrambe le facce piane contenente il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di Tutela del formaggio Gorgonzola, ossia dell'Organo collettivo che vigila sulla produzione ed il commercio del formaggio Gorgonzola, garantendone autenticità, genuinità e conformità con le direttive legislative italiane e comunitarie;
- il secondo al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e che consiste in un foglio di alluminio goffrato che avvolge la forma, recante il marchio identificativo del Consorzio Gorgonzola.

Il formaggio Gorgonzola è **Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaft**. Inoltre è possibile affermare che il formaggio Gorgonzola è:

Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO, inferiore a 0,1 g/100 g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.

Si certifica inoltre che tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione di Gorgonzola rispettano, con riferimento agli OGM i Reg. CE 1829-1830/2003 e, con riferimento alle sostanze allergeniche la Direttiva Europea 2003/89/CE e il D.Lgs 114/2006.

L'Azienda applica e documenta il **Sistema di Autocontrollo HACCP**, ed è certificata secondo le Norme **ISO 9001:2008** (CSQA n° 28269), **ISO 22000:2005** (CSQA n° 28270) e **ISO 22005:2008** (CSQA n° 28271).

Si dichiara che i materiali a contatto diretto con la parte edibile del prodotto sono conformi alle normative Reg. CE 1935/04, Reg. CE 2023/06, Reg. CE 10/2011, Reg. CE 1895/2005, DPR 777/82, Decreto 76/2007, D.M. 21/03/73.



GORGONZOLA DOLCE DOP – Rev. 7 del 03/12/2018			
BOLLO CE	IT 01 62 CE		
LATTE (ALLERGENE)	Vaccino intero pastorizzato a 72,5°C per 45 secondi circa		
INNESTO	Fermenti lattici liquidi Sospensione spore Penicillium Coltura liquida di un ceppo di Saccharomyces Cerevisiaes		
CAGLIO	Caglio di vitello liquido		
SALATURA	A secco in camerino caldo per 2-3 giorni a 18-24°C		
STAGIONATURA	Minima 50 giorni, Massima 150 giorni a -1°C/+7°C e 85-100% di umidità		
INGREDIENTI/COADIUVANTI	TABELLA NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/2011)		
LATTE (Italia)	98,1 %	ENERGIA (kcal/kJ)	310/1.299
FERMENTI LATTICI (Italia)	1,2 %	GRASSI	27 g
SALE (Italia, Austria)	0,6 %	di cui acidi grassi SATURI	19 g
CAGLIO (Danimarca)	< 0,1 %	CARBOIDRATI	0 g
LIEVITI E PENICILLIUM (Italia)	< 0,1 %	DI CUI ZUCCHERI	0 g
Aw	0,97	PROTEINE	18 g
		SALE	1,5 g
Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO, inferiore a 0,1 g/100 g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
	CROSTA		
	Ruvida, grigio e/o rosata a seconda dei locali di stagionatura, di consistenza resistente ed elastica. NON EDIBILE		
	PASTA		
COLORE	Bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura)		
SAPORE	Leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico		
STRUTTURA	Pasta unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/2005) in UFC/g - (n=5, c=2)			
Escherichia Coli	M=1.000, m=100	Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	M=1.000, m=100	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Shelf-Life: 60 giorni dalla data di confezionamento			
PALLETIZZAZIONE (Euro Pallet)		CODICE EAN:	
N° cartoni per piano		N° cartoni per pallet	
N° piani per pallet		N° unità per cartone	
Il prodotto deve essere conservato in frigo alla temperatura di +2°C/+4°C.			

