



GRUPO COMERCIAL ITALIANA



GRUPO COMERCIAL ITALIANA

INFORMACIÓN EMPRESA*

CEPPARO SPA

INFORMACIÓN PRODUCTO*

PRODUCTO:	GORGONZOLA
CATEGORÍA:	QUESOS
FORMATO:	1,5 Kg
DESCRIPCIÓN:	Queso a pasta suave
PRODUCIDO EN:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA*

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	4 UD
	Peso bruto/neto	6 Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Queso a pasta suave
PERFUME	Delicadamente sabroso, dulce
COLOR	Corteza blanca cubierta con penicillium
CONSISTENCIA	Suave y cremoso
GUSTO	Delicadamente sabroso, dulce

COMPOSICIÓN*

INGREDIENTES:	LECHE DE VACA, SAL, CUAJO, PENICILLIUM ROQUEFORTI
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	LECHE Y DERIVADOS,

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g*

Energía kcal	Grasas	27 g	Carbohidratos	0,6 g	Proteínas	Sal
325 kcal /1346 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		19 g	2 g
		19 g		<0,1 g		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS*

Mesófilos a 32º		Humedad	49,56
Total Plate Count (32°C).		Ph	
Coliformes Totales		Metal pesado Pb	
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	Metal pesado Cd	
Staphilococcus aureus	n=5 c=2 m=100 M=1000	Aflatoxina B1	
Mohos/levaduras	ausencia	Total, Aflatoxina	
Test- restos insectos		Ocratoxina	
Test- pelo roedor		Deoxinivalenol	
Salmonella	ausencia	Zearalenon	
L. MONOCYTOGENES	ausencia	Pesticidas	

1. Reglamento CEE 396/2005 y sucesivas modificaciones

USO*

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	+2 / +4
VIDA ÚTIL:	59 días desde la confección

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

