



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3667
Descripción	GORGO. DOP CARPENEDO 1/2 RUEDA 6KG
Denominación legal	QUESO GORGONZOLA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S. >48%
País de origen	Italia
Marca	LA CASEARIA CARPENEDO
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Registro sanitario	IT 01 123 CE
Maduración	MIN 60 DIAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 4
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN caja	80545216300194

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	30,00	17,00	15,00	6,00	0,00
Caja	37,00	18,00	37,00	6,00	6,61
Palet	120,00	105,00	80,00	180,00	218,00

### Paletización

Cajas por palet	30,00
Capas por palet	5,00
Cajas por capa	6,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo, mohó penicillium
Corteza	NO COMESTIBLE

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma	AROMA AGRADABLE Y APETECIBLE, NOTAS DULCES
Color	AMARILLO PAJIZO CON VETAS VERDES
Textura	PASTA SUAVE Y CREMOSA

#### C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1323 kJ / 319 kcal
Grasas	27,12 G
de las cuales saturadas	14,63 G
Hidratos de carbono	<1 G
de los cuales azúcares	<0,1 G
Proteínas	18,8 G
Sal	1,88 G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	< 10 / G
Estafilococos áureos	< 10 / G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Materia seca	> 45 %
Materia grasa	27%
M.G./E.S.	> 48 %
Grado de humedad	< 55 %

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS
Denominación de origen	DOP