



MASCARPONE & GORGONZOLA

- **Ingredienti:** mascarpone (crema di latte, correttore di acidità: acido citrico) 60%
gorgonzola (latte, sale, caglio) 40%

- **Origine del latte:** Italia

- **Proprietà organolettiche:**

Aspetto: caratteristica alternanza di strati di gorgonzola e di mascarpone.

Al tatto: la consistenza della pasta è piuttosto morbida.

Odore: gradevole

Gusto: intenso, ma lieve.

- **Valori nutrizionali medi in 100 grammi di prodotto:**

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Valore energetico | 1568 kJ |
| Valore energetico | 380 kcal |
| Grasso t.q | 36,63 g |
| di cui | |
| Acidi grassi saturi (g) | 25,58 g |
| Acidi grassi monoinsaturi (g) | 9,86 di cui trans 0,18g |
| Acidi grassi polinsaturi (g) | 1,19 di cui trans 0,004 g |
| Carboidrati | 0,9 g |
| di cui zuccheri (g): | 0,3 |
| Proteine | 11,6 g |
| Fibre alimentari (g) | <0,5 |
| Sale (%p/p) | 0,87 |
| Colesterolo (mg) | 108 |
| Ca (mg) | 218 |
| Fe (mg) | 0,029 |
| K (mg) | 93 |
| Na (mg) | 301 |
| Vitamina A (mg) | 0,36 |
| Vitamina B1 (mg) | 0,02 |
| Vitamina PP (mg) | 0,16 |
| Vitamina E (mg) | 0,73 |

Gorgonzola



Il Gusto Italiano

• **Caratteristiche chimiche medie:**

| | |
|------------------|-----------|
| Umidità | 48,93 % |
| Sostanza secca | 51,07 % |
| Grasso sul secco | 71,7% |
| Ceneri | 1,47 % |
| pH | 5,5 ÷ 6,7 |
| Aw | 0,981 |
| Cromo (mg/100g) | 0,001 |
| Nichel (mg/100g) | 0,005 |
| Piombo (mg/100g) | n.r. |

• **Parametri microbiologici**

| 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 ³ | UNI EN ISO 6888-2:2004 |

• **OGM:**

il gorgonzola & mascarpone 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

Gorgonzola



Il Gusto Italiano

- **Allergeni:**

| | |
|---|-----------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati | Assente |
| Crostacei e derivati | Assente |
| Molluschi e derivati | Assente |
| Uova e derivati | Assente |
| Pesce e derivati | Assente |
| Arachidi e derivati | Assente |
| Soia e derivati | Assente |
| Latte e derivati | PRESENTE |
| Frutta a guscio | Assente |
| Sedano e derivati | Assente |
| Senape e derivati | Assente |
| Sesamo e derivati | Assente |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg | Assente |
| Lupino e prodotti e base di lupino | Assente |

- **Modalità di conservazione:** conservare a 4 ± 2 °C ; una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 5 giorni.