



GORGONZOLA DOLCE Export

Organoleptische Eigenschaften:

- **Aussehen:** runzelige Rinde, mit einer mehr oder weniger intensiven rosa Farbe. Die Rinde ist nicht zum Verzehr geeignet; der Teig hat weiß- strohgelbe Farbe von mehreren blaugrünen Schimmeladern durchzogen (Blauschimmelkäse)
- **Konsistenz:** die Konsistenz des Teigs ist mehr oder weniger weich.
- **Geruch:** kräftig, angenehm, appetitanregend.
- **Geschmack:** einzigartig und intensiv.

Zutaten:

- **Kuhmilch** vollständig pasteurisiert, mit Herkunft von den Bauernhöfen der Provinz des Gorgonzola-Konsortium (98.26%)
- ausgewählte Milchsäurebakterien (1.5%);
- getrocknetes Meeressalz (0.21%)
- tierisches Lab (0.02%)
- ausgewählte Schimmel des Typs Penicillium (0.01%)

Chemische Eigenschaften

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| • Wassergehalt (%) | 47 |
| • Asche (%) | 3,1 |
| • Trockenmasse (%) | 53 |
| • Fett in der Trockenmasse (%) | 56 |
| • pH | 5,6 ÷ 6,8 |
| • Aw | 0,956 |
| • Chrom (mg/100 g) | 0,003 |
| • Nickel (mg/100 g) | n.r. |
| • Blei (mg/100 g) | n.r. |

Durchschnittliche Nährwerttabelle pro 100g Produkt:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| • Brennwert (kJ) | 1396 kJ |
| • Brennwert (kcal) | 337 kcal |
| • Fette (g) | 29 |
| davon: | |
| • gesättigte Fettsäure (g) | 20 |
| • einfach ungesättigte Fettsäure (g) | 7,5 davon Trans 0,68 g |
| • mehrfach ungesättigte Fettsäure (g) | 1,1 davon Trans 0,1 g |
| • Kohlenhydrate (g) | 0 |
| davon Zucker (g) | 0 |
| • Eiweiß (g) | 19 |
| • Ballaststoffe (g) | 0 |
| • NaCl (% p/p) | 1,9 |
| • Cholesterin (mg) | 94 |
| • Na (mg) | 685 |
| • K (mg) | 111 |



- Fe (mg) 0,08
- Ca (mg) 369
- Vitamin B1 (mg) 0,03
- Vitamin B2 (mg) 0,46
- Vitamin PP (mg) 0,41
- Vitamin A (mg) 0,202
- Vitamin E (mg) 0,56

- **Mikrobiologische Eigenschaften**

Determination	Maßeinheit	Grenzwerte			Methode der Analysen
		Innen	Ver. (EG) 2073/05		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A auf 25 g	Abwesend	Abwesend		UNI EN ISO 11290-1:2017
Staphylokokkenenterotoxin	Negativ/ g	Abwesend	Abwesend		AOAC 2007:06 2010
Kolibakterium	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	AFNOR BIO 12/13-02/05
Koagulasepositive Staphylokokken	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	AFNOR BIO 12/28-04/10

- **GVO:**

Der Gorgonzola DOP enthält keine Zutaten und / oder Verarbeitungshilfsmittel, die aus GVO bestehen oder daraus hergestellt wurden, und unterliegt nicht der GVO Etikettierung gemäß den EG-Richtlinien Nr. 1829/2003 und 1830/2003.



• **Allergene:**

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthalten
Schalenfrüchte	Abwesend
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend
Sesam und Derivate	Abwesend
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg	Abwesend
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Abwesend

▪ **Lagerung:** 4 ± 2 °C

▪ **REIFUNG:** mind. 50 Tage

▪ **VERZEHARANWEISUNG:**

Der Gorgonzola kann so wie er ist oder als Zutat für die Zubereitung von Speisen verzehrt werden.
Der Gorgonzola ist nicht für Personen geeignet, die gegen Milchproteine allergisch sind, da Milch der Hauptbestandteil (98,26%) ist; es ist auch nicht geeignet für Personen mit einer Hefeunverträglichkeit.

• **EG KENNZEICHNUNG:** IT 01 124 UE