

Formaggio Ovino Arrogante al Tartufo



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 05_FPTR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino canestrato, da tavola o da grattugia a pasta semicotta dura e compatta, prodotto con Latte di pecora.
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, Tartufo < 1% (Tuber aestivum Vitt.), caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	Olio di Lino semiraffinato - Polimero neutro senza conservanti - Crosta non edibile
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito.
ORIGINE DEL LATTE	Italia (100 % Latte Ovino di Sardegna).
ZONA DI PRODUZIONE	Sardegna.
STAGIONATURA	> 120 giorni
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica canestrata, scalzo dritto o leggermente convesso. Dimensioni: diametro del Piatto 23 cm.; altezza dello scalzo 11-13 cm.; peso 5-6 Kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta rigata, dal colore paglierino che tende al bruno nel corso della maturazione. Pasta a struttura compatta o con leggera occhiatura, lievemente granulosa nel prodotto maturo, dal colore bianco o paglierino chiaro. Aroma intenso e sapore dolce e delicatamente acidulo nel formaggio giovane, intenso e gradevolmente piccante dopo la stagionatura caratterizzato dalle note gustative decise e persistenti del tartufo.
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio.
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, adatto al consumo tal quale o da grattugia, quale ingrediente complementare (grattugiato o a scaglie) ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	REPARO SRL_UNIT LDS
LOTTO DI PRODUZIONE	Anno/Mese/Giorno di Produzione
LOTTO COMMERCIALE	6 cifre: Es. 010001: 01 = n° Pallet; 0 = ultima cifra dell'Anno corrente; 001: Giorno progressivo di confezionamento, secondo Calendario Giuliano.
SHELF LIFE	360 Giorni dalla data di confezionamento
MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	Temperatura di Refrigerazione < 4-8 °C.
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Automezzi refrigerati < 4-8 °C

00	25/06/2020	ADEGUAMENTO	M. V. DI STEFANO	P. FADDA	P. FADDA
Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione

Formaggio Ovino Arrognante al Tartufo



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica
di prodotto

n. 05_FPTR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 2 di 3

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	29	± 3	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	71	± 3	
CENERI	g	4,7	± 0,5	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,20	± 0,30	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
<i>a</i> _w	-	0,89	± 0,03	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	50	± 3	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	36	± 3	ISO 1735 FIL 5 Ed 2004 - ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
PROTEINE	g	27	± 2	MP 1457 rev 3 2017;
CARBOIDRATI	g	0,5	± 0,5	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	2,4	± 0,45	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	0,9	± 0,15	MP 1289 rev 10 2017

PARAMETRI MICROBIOLOGICI ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005

PARAMETRO	VALORE	LIMITE	METODO ANALITICO
CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Assenza in 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g	Assenza in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017
CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO			
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
<i>Escherichia coli β glucuronidasi +</i>	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	UNI ISO 16649-2:2010
ALTRI			
CONTA LIEVITI E MUFFE	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	ISO 18593:2004 + AFNOR NF V08- 059:2002

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011

PARAMETRO	UM/100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *
VALORE ENERGETICO	kJ	1810	22
		kcal	436
GRASSI	g	36	51
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	26	130
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	8,2	NA
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,3	NA
CARBOIDRATI	g	1,3	1
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0
PROTEINE	g	28	56
SALE	g	2	34

* AR = ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400KJ/2000Kcal) - ALL XIII - Parte B REG. (UE) n.1169/2011 ** INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VOLONTARIE - ART. 30, PAR. 2 REG. (UE) n.1169/2011

NUTRITION FACTS AI SENSI DELLA NORMATIVA

FDA (MAY 27, 2016)

Nutrition Facts

Varied (...) servings per container

Serving size 1 oz (28g / 0.5 cm slice)

Amount per serving

Calories 120

% Daily Value*

Total Fat 10g 13%

Saturated Fat 7g 35%

Trans Fat 0g

Cholesterol 25mg 8%

Sodium 230mg 10%

Total Carbohydrate 0g 0%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 8g

Vitamin D 0 mcg 0%

Calcium 250mg 20%

Iron 0mg 0%

Potassium 0mg 0%

* The Percent Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Approvato da DIR/RGA

Formaggio Ovino Arrogante al Tartufo



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 05_FPTR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FPTR_FI
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera
DIMENSIONI / PESO	350 x 420 mm - 0,05 kg
IMBALLO SECONDARIO	Cartone (su richiesta del Cliente)
DIMENSIONI / PESO	240 x 240 x 130 mm. - 0,16 Kg.
PEZZI PER COLLO	1
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	~ 6 Kg.
COLLI/FORME PER PALLET	140
PESO TOTALE PALLET	~ 800 Kg.
TIPOLOGIA PALLET	EPAL cm. 80 x 120 - USA cm. 100 x 100/100 x 120

NOTE

Il Responsabile dell'Autocontrollo, con il conforto della documentazione interna, in atti, dichiara che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica è ottenuto:

- Esclusivamente da Latte proveniente da Allevamenti Sardi, garantendo una filiera corta;
- Nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla vigente Normativa Nazionale e Comunitaria, pertanto da ritenersi idoneo al consumo umano;
- Con latte proveniente da animali allevati in aziende agricole situate in zone esenti da afta epizootica e da ogni malattia di carattere contagioso, e in cui non si sono mai verificati casi di BSE;
- Senza l'aggiunta di additivi nocivi o proibiti dalla Normativa Nazionale e Comunitaria;
- Nel rispetto della Normativa cogente Nazionale e Comunitaria riguardante gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati - Regg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003. Si dichiara che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili) e non è stato prodotto a partire da Materie Prime o Ingredienti OGM;
- Senza l'uso di materie prime bioingegnerizzate. Inoltre:
 - Il livello della radioattività è inferiore ai limiti di legge;
 - Non sussiste il rischio di contaminazione da Diossine e PCB, Metalli Pesanti, Fitofarmaci, Aflatossine;
 - Non è un prodotto irradiato né contiene ingredienti che sono stati irradiati;

Il Packaging primario, a contatto col prodotto, è conforme alla Normativa cogente Nazionale e Comunitaria riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011. Gli imballaggi primari non contengono BPA e/o esteri di ftalati.

Approvato da DIR/RGA