



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

n. 07\_FOPOR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



# Formaggio Ovino Dimonio



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da tavola a pasta semicotta, prodotto con <b>Latte</b> di Pecora intero.
INGREDIENTI	<b>Latte</b> di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	<b>Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.</b>
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	Colorante senza conservanti, contenente Additivo E 150d (Caramello) Crosta non edibile.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito.
ORIGINE DEL LATTE	<b>Italia</b> (100 % Latte Ovino di Sardegna).
ZONA DI PRODUZIONE	<b>Sardegna.</b>
STAGIONATURA	> 120 giorni
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica, piatti piani e lisci, scalzo convesso a schiena di mulo. Diametro 20 cm., Altezza scalzo 9-12 cm.; Peso medio 2,80 Kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta liscia, sottile, cappata uniformemente con Polimero di colore Caramello. Pasta compatta, dal colore bianco, tendente al paglierino. Odore e aroma intensi. Sapore aromatico e lievemente piccante.
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del <b>Latte e al Lattosio.</b>
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, adatto al consumo tal quale, o da grattugia, quale ingrediente complementare ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), al fine di esaltarne i sapori.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	REPARO SRL_UNIT LDS
LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo 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



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica  
di prodotto

n. 07\_FOPOR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 2 di 3



# Formaggio Ovino Dimonio

## PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	31	± 3	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	69	± 3	
CENERI	g	4,6	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,40	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
<i>a</i> <sub>w</sub>	-	0,90	± 0,02	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	48	± 3	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	33	± 2	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	0,85	± 0,5	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	1,8	± 0,35	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	0,7	± 0,1	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

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

PARAMETRO	UM/100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *	METODO ANALITICO
VALORE ENERGETICO	kJ	1804	22	MP 0297 REV 5 2014
		kcal		
GRASSI	g	35	50	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	26	129	MP 2097 REV 0 2013 (UNI EN 15282:1997) + UNI EN 129662+UNI EN 129661+UNI EN 129664
DI CUI ACIDI GRASSI MONOSATURI **	g	7,9	NA	
DI CUI ACIDI GRASSI POLISATURI **	g	1,2	NA	
CARBOIDRATI	g	1,4	1	MP 0297 rev 5 2014
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0	MP 2084 rev 0 2012
PROTEINE	g	29	57	UNI EN ISO 14891:2002
SALE	g	1,8	30	FIL IDF Standard 88 A:1988

\* 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	
<b>Calories</b>	<b>120</b>
% Daily Value*	
Total Fat 10g	13%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 200mg	9%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein 8g</b>	
Vitamin D 0 mg	0%
Calcium 280mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%

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

Approvato da DIR/RGA



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

n. 07\_FOPOR

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



# Formaggio Ovino Dimonio

## CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FOPOR_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 da 2 forme (su richiesta del Cliente)
DIMENSIONI / PESO	400 x 200 x 113 mm./0,37 Kg.
PEZZI PER COLLO	2 Forme
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	400 x 200 x 113 mm./~ 6 Kg.
COLLI / FORME PER PALLET	100 Colli - 200 Forme
STRATI PER PALLET	8-9 (24 Forme -12 Colli/Strato)
PESO TOTALE PALLET	~ 600 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