



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

n. 06\_FSD

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO DESIGNATO DAL  
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

CERTIFIED BY INSPECTION AGENCY DESIGNATED BY  
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

# Fiore Sardo D.O.P.



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	Formaggio Ovino da tavola o da grattugia a pasta dura, cruda, prodotto con <b>Latte</b> di Pecora intero, crudo
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> di pecora intero, sale caglio in pasta di agnello.
<b>ALLERGENI</b>	<b>Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.</b>
<b>ADDITIVI</b>	Nessun additivo aggiunto
<b>TRATTAMENTI IN CROSTA</b>	Oliatura superficiale con Olio di Oliva - Crosta non edibile
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	<b>Italia</b> (100 % Latte Ovino di Sardegna).
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>Sardegna.</b>
<b>STAGIONATURA</b>	> 120 giorni
<b>PARAMETRI METRICI / PEZZATURA</b>	Forma di due tronchi di cono schiacciati a basi orizzontali unite per la base maggiore, piatti piani, scalzo molto convesso "a schiena di mulo". Diametro: 16- 22 cm; Altezza 12-15 cm; Peso medio 3,50-4,00 kg.
<b>ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Crosta rugosa, dal colore giallo carico, tendente al marrone-bruno nel corso della maturazione e a seconda del tempo di affumicatura. Pasta dal colore bianco, tendente al paglierino, compatta e dura nel prodotto giovane, granulosa e friabile nel prodotto a stagionatura avanzata, caratterizzata talvolta da leggera occhiatura. Sapore acidulo, piccante e persistente, aroma e odore più o meno intensi a seconda dell'affumicatura e della durata della stagionatura.
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del <b>Latte e al Lattosio.</b>
<b>UTILIZZO GASTRONOMICO</b>	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.
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	REPARO SRL_UNIT LDS
<b>LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo di Produzione
<b>LOTTO COMMERCIALE</b>	6 cifre: Es. 010001: 01 = n° Pallet; 0 = ultima cifra dell'Anno corrente; 001: Giorno progressivo di confezionamento, secondo Calendario Giuliano.
<b>SHELF LIFE</b>	360 Giorni dalla data di confezionamento
<b>MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</b>	Temperatura di Refrigerazione < 4-8 °C.
<b>MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	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. 06\_FSD

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 2 di 3



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO DESIGNATO DAL MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

CERTIFIED BY INSPECTION AGENCY DESIGNATED BY MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

# Fiore Sardo D.O.P.

## PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	30	± 4	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	70	± 4	
CENERI	g	7,6	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,40	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
aw	-	0,84	± 0,03	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	46	± 4	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	32	± 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	28	± 3	MP 1457 rev 3 2017; UNI 10760 Dicembre 1998
CARBOIDRATI	g	0,5	± 1	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	3,7	± 0,7	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	1,5	± 0,3	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 kcal	1626 392	19	MP 0297 REV 5 2014
GRASSI	g	31	44	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	21	104	MP 2097 REV 0 2013 (UNI EN 15282:1997) + UNI EN 129662+UNI EN 129661+UNI EN 129664
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	8,7	NA	
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,2	NA	
CARBOIDRATI	g	1,1	0	MP 0297 rev 5 2014
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0	MP 2084 rev 0 2012
PROTEINE	g	27	54	UNI EN ISO 14891:2002
SALE	g	3,8	63	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

USA - FDA USA (MAY 27, 2016)	CANADA - FDR (DECEMBER 14, 2016)
<p><b>Nutrition Facts</b></p> <p>Varied (...) servings per container</p> <p>Serving size 1 oz (28g / 2 cm slice)</p> <p>Amount per serving</p> <p><b>Calories 110</b></p> <p>% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat 5g</b> 12%</p> <p>Saturated Fat 6g 30%</p> <p>Trans Fat 0g</p> <p><b>Cholesterol 20mg</b> 7%</p> <p><b>Sodium 420mg</b> 18%</p> <p><b>Total Carbohydrate 0g</b> 0%</p> <p>Dietary Fiber 0g 0%</p> <p>Total Sugars 0g</p> <p>Includes 0g Added Sugars 0%</p> <p><b>Protein 8g</b></p> <p>Vitamin D 0mg 0%</p> <p>Calcium 263mg 20%</p> <p>Iron 0mg 0%</p> <p>Potassium 0mg 0%</p> <p>*The % 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.</p>	<p><b>Nutrition Facts</b></p> <p><b>Valeur nutritive</b></p> <p>Per 2 cm cube (30 g)</p> <p>Pour cube de 2 cm (30 g)</p> <p><b>Calories 120</b> % Daily Value* % valeur quotidienne**</p> <p><b>Fat / Lipides 9 g</b> 12%</p> <p>Saturated / saturées 6 g</p> <p>+ Trans / trans 0,1 g 32%</p> <p><b>Carbohydrate / Glucides 0,3 g</b> 0%</p> <p>Fiber / Fibres 0 g 0%</p> <p>Sugars / Sucres 0 g 0%</p> <p><b>Protein / Protéines 8 g</b></p> <p><b>Cholesterol / Cholestérol 25mg</b></p> <p><b>Sodium 450 mg</b> 20%</p> <p><b>Potassium 40 mg</b> 1%</p> <p><b>Calcium 300 mg</b> 23%</p> <p><b>Iron / Fer 0,1 mg</b> 1%</p> <p>*% or less is a little, 15% or more is a lot **% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</p> <p><b>MOISTURE/HUMIDITÉ: 30% M.F./M.G.: 32%</b></p>

Approvato da DIR/RGA



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

n. 06\_FSD

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO DESIGNATO DAL  
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

CERTIFIED BY INSPECTION AGENCY DESIGNATED BY  
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

# Fiore Sardo D.O.P.

## CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FSD_FI
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera
DIMENSIONI / PESO	350 x 420 mm - 0,02 kg
IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 2 forme (su richiesta del Cliente)
DIMENSIONI / PESO	430 x 215 x 120 mm/0,37 kg
PEZZI PER COLLO	2 Forme
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	430 x 215 x 120 mm - ~ 7 kg
COLLI / FORME PER PALLET	100 Colli - 200 Forme
STRATI PER PALLET	8-9 (24 Forme -12 Colli/Strato)
PESO TOTALE PALLET	~ 750 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 riguardant 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