



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 01_PRDB

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



Pecorino Romano D.O.P.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da tavola e da grattugia a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con Latte di pecora intero.
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale caglio di agnello e fermenti lattici.
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto.
TRATTAMENTI IN CROSTA	Nessuno.
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	≥ 5 mesi da tavola, ≥ 8 mesi da tavola e da grattugia, come previsto dal Disciplinare di Produzione del Pecorino Romano DOP.
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica a facce piane: Diametro 27-34 cm.; Altezza dello scalzo 27-31 cm.; Peso medio: 23-28 Kg (max 30 Kg. formato "Gigante").
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pasta dura, compatta o con qualche sfoglia centrale, di colore bianco, tendente al paglierino. Crosta liscia, sottile di colore avorio o paglierino. Odore e aroma intensi. Sapore acidulo delicato e lievemente piccante per il formaggio da tavola; intenso, decisamente sapido e piccante intenso nel formaggio a stagionatura avanzata e destinato alla grattugia.
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, dopo 5 mesi di stagionatura, o da grattugia dopo 8 mesi, 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	Giorno/Mese/Anno di Produzione o Giorno progressivo di produzione, secondo Calendario Giuliano/Anno 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 per la Forma intera e 240 giorni per i Porzionati (Quarti e Ottavi di Forma) 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

AUTORIZZAZIONE DEL/AUTHORIZATION OF THE
CONSORZIO PECORINO ROMANO DOP N° 183/20

CERTIFICATO DA AUTORITÀ PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF
CERTIFIED BY AN INSPECTION BODY AUTHORIZED BY MIPAAF

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. 01_PRDB

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 2 di 3



Pecorino Romano D.O.P.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	32	± 2	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	68	± 2	
CENERI	g	7,1	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,35	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
<i>a</i> w	-	0,86	± 0,04	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	33	± 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	25	± 2	MP 1457 rev 3 2017
CARBOIDRATI	g	0,6	± 0,6	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	4,7	± 0,9	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	1,9	± 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
ALTRI			
CONTA COLIFORMI TOTALI A 30 °C	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	ISO 4832:2006 - AFNOR BIO 12/17- 12/05
CONTA LIEVITI	< 10 UFC/g	< 500 UFC/g	ISO 18593:2004 + AFNOR NF V08- 059:2002
CONTA MUFFE	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Romano DOP- Macomer (NU)

PARAMETRO	UM/100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *
VALORE ENERGETICO	kJ	1683	20
	kcal	406	
GRASSI	g	34	49
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115
CARBOIDRATI	g	0	0
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0
PROTEINE	g	25	50
SALE	g	4,7	79

* 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

Approvato da DIR/RGA

AUTORIZZAZIONE DEL/AUTHORIZATION OF THE
CONSORZIO PECORINO ROMANO DOP N° 183/20

CERTIFICATO DA AUTORITA' PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF
CERTIFIED BY AN INSPECTION BODY AUTHORIZED BY MIPAAF



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 01_PRDB

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



Pecorino Romano D.O.P.

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA	QUARTI DI FORMA	OTTAVI DI FORMA
CODICE PRODOTTO	PRDB_FI	PRDB_1/4	PRDB_1/8
CODICE GTIN	---		
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto		
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile ad alta barriera trasparente o blu		
DIMENSIONI / PESO	650x800 mm./0,06 Kg	350x550 mm./0,05 Kg	350x420 mm./0,05 Kg
IMBALLO SECONDARIO	Cartone (su richiesta del Cliente)		
DIMENSIONI / PESO	340x340x310 mm/0,74 Kg	330x170x170 mm/0,33 Kg 400x400x160 mm/0,53 Kg 340x340x310 mm/0,74 Kg	340x340x310 mm/0,74 Kg
PEZZI PER COLLO	1 Forma	1 Quarto - 2 o 4 Quarti	8 ottavi
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	340x340x310 mm./26 Kg.	330x170x170 mm./6 Kg. 400x400x160 mm./12 Kg. 340x340x310 mm./26 Kg.	340x340x310 mm./26 Kg.
COMPOSIZIONE PALLET COLLI/FORME E STRATI	9 Colli/Forme x 4 Strati 8 Colli/Forme x 5 Strati 9 Colli/Forme x 5 Strati		36 Colli/Forme x Pallet 40 Colli/Forme x Pallet 45 Colli/Forme x Pallet
PESO TOTALE PALLET	~ 1050 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;
- In conformità con il Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (Codice AC73);
- 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;
- Non contiene Glutine;
- 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;
- L'applicazione della procedura di Food Defense garantisce che gli alimenti non siano oggetto di azioni di sabotaggio in ottemperanza agli specifici requisiti degli standard BRC GSFS e IFS Food (laddove applicabile), ovvero protegge i prodotti aziendali affinché siano ridotti i rischi di attacchi/contaminazioni intenzionali su di essi volti a provocare un danno alla salute.

Approvato da DIR/RGA

AUTORIZZAZIONE DEL/AUTHORIZATION OF THE
CONSORZIO PECORINO ROMANO DOP N° 183/20

CERTIFICATO DA AUTORITA' PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF
CERTIFIED BY AN INSPECTION BODY AUTHORIZED BY MIPAAF