



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 02_FOVEG

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



Formaggio Ovino Vegoloso



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da taglio o da grattugia a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con Latte di Pecora intero.
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio microbico, 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	> 90 giorni
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica a facce piane, scalzo dritto. Dimensioni: 2 Tipologie di prodotto: Diametro piatto 25-27 cm; altezza scalzo 25-27 cm. – Peso 18-20 Kg. Diametro piatto 20-22 cm; altezza scalzo 12-16 cm. – Peso 4-5 Kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta liscia e sottile, dal colore paglierino chiaro nel prodotto giovane, lievemente più scuro nel prodotto stagionato. Pasta a struttura compatta o con rara occhiatura, dal colore paglierino chiaro. Sapore aromatico, lievemente salato, più intenso e piccante nel prodotto stagionato
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto adatto alla dieta vegetariana e 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



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica
di prodotto
n. 02_FOVEG

Edizione n. 03
Revisione n. 00
Del 25/06/2020

Pagina 2 di 3



Formaggio Ovino Vegoloso

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	6,5	± 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	50	± 2	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	36	± 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	25	± 2	MP 1457 rev 3 2017;
CARBOIDRATI	g	0,7	± 1	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	4,2	± 0,8	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	1,7	± 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			
BATTERI SOLFITO RIDUTTORI	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	ISO 15213:2003
CONTA LIEVITI	< 10 UFC/g	< 500 UFC/g	ISO 18593:2004 + AFNOR NF V08- 059:2002
CONTA 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 *	METODO ANALITICO
VALORE ENERGETICO	kJ kcal	1743 420	21	MP 0297 REV 5 2014
GRASSI	g	35	49	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	24	118	Met.: MP2097 rev 0 2013 (UNI EN 15282: 1997) + ISTISAN 34/96
DI CUI ACIDI GRASSI MONOSATURI **	g	9	NA	
DI CUI ACIDI GRASSI POLISATURI **	g	1,6	NA	
CARBOIDRATI	g	1,6	1	MP 0297 rev 5 2014
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0	MP 2084 rev 0 2012
PROTEINE	g	26	52	UNI EN ISO 14891:2002
SALE	g	4,4	73	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)
Nutrition Facts Varied (...) servings per container Serving size 1 oz (28g / 3 cm slice) Amount per serving Calories 119 % Daily Value* Total Fat 10g 13% Saturated Fat 7g 33% Trans Fat 0g Cholesterol 25mg 8% Sodium 499mg 22% Total Carbohydrate 0g 0% Dietary Fiber 0g 0% Total Sugars 0g Includes 0g Added Sugars 0% Protein 7g Vitamin D 0mcg 0% Calcium 268mg 22% Iron 0mg 0% Potassium 0mg 0% *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.	Nutrition Facts Valeur nutritive Per 1,5 cm cube (15 g) pour cube de 1,5 cm (15 g) Calories 60 % Daily Value* Fat / Lipides 5 g 7 % Saturated / saturés 3.5 g 19 % + Trans / trans 0.2 g Carbohydrate / Glucides 0 g Fibre / Fibres 0 g 0 % Sugars / Sucres 0 g 0 % Protein / Protéines 4 g Cholesterol / Cholestérol 15mg Sodium 260 mg 11 % Potassium 10 mg 1 % Calcium 150 mg 12 % Iron / Fer 0.10 mg 1 % *2% or less is a little, 15% or more is a lot **2% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
MOISTURE/HUMIDITÉ: 31% M.F./M.G.: 34%	

Approvato da DIR/RGA



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica
di prodotto
n. 02_FOVEG

Edizione n. 03
Revisione n. 00
Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



Formaggio Ovino Vegoloso

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA	
CODICE PRODOTTO	FOVEG_FI	
CODICE GTIN	---	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto	
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile ad alta barriera trasparente o blu	
DIMENSIONI / PESO	650x800 mm/0,04 kg	650x800 mm/0,04 kg
IMBALLO SECONDARIO	Cartone (su richiesta del Cliente)	
DIMENSIONI / PESO	-	
PEZZI PER COLLO	1 Forma	2 Forme
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	Diametro 25-30 cm; Altezza 22- 27 cm; 17-20 kg	Diametro 20-22 cm; Altezza 36-48 cm; 12-18 kg
COMPOSIZIONE PALLET	8-11 Colli/Forme x 5-6 Strati	20 Colli/60 Forme x 3-4 Strati
COLLI/FORME E STRATI	40-55 Colli/Forme x Pallet	60-80 Colli/180-240 Forme x Pallet
PESO TOTALE PALLET	~ 1000 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.
- 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