Prejàda di Capra

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto
n. 03_RCT

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Latticino fresco derivato dal siero di Latte di Capra sottoposto a riscaldamento ad alte temperature ("ricottura"), che determina la coagulazione e l'affioramento delle sieroproteine
INGREDIENTI	Siero di **Latte** di capra, sale.
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 di Capra di Sardegna).
ZONA DI PRODUZIONE	**Sardegna.**
STAGIONATURA	Non prevista
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica a facce piane, scalzo dritto. Dimensioni: Altezza scalzo: 8-14 cm; Diametro: 16-22 cm. Peso medio forma intera: 3-4 kg
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Assenza di crosta; pasta a struttura compatta, dalla consistenza tenera di colore bianco. Sapore leggermente salato. Aroma piacevole e intenso di Latte di Capra. Odore gradevole.
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	Latticino da tavola, adatto al consumo tal quale, o quale ingrediente complementare 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 progressivo di produzione, secondo Calendario Giuliano/Anno di Produzione oppure Giorno/Mese/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	180 Giorni dalla data di confezionamento
MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	Temperatura di Refrigerazione < 4 °C Da consumarsi entro 5 giorni dall'apertura della Confezione
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Automezzi refrigerati < 4 °C

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

Prejàda di Capra

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto
n. 03_RCT

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

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	53	± 3	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	47	± 3	
CENERI	g	5,6	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	6,10	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
a_w	-	0,93	± 0,03	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	-	-	-
GRASSI TQ	g	20	± 5	ISO 1735 FIL 5 Ed 2004 - ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
PROTEINE	g	16	± 2	MP 1457 rev 3 2017;
CARBOIDRATI	g	4,5	± 1,5	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	2	± 1	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	0,8	± 0,4	MP 1289 rev 10 2017

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

PARAMETRO	VALORE	LIMITE	METODO ANALITICO
CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE			
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Assenza in 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	Assente in 25g	Assenza in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017
CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO			
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Escherichia coli β glucuronidasi +	< 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

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

PARAMETRO	UM/ 100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *	METODO ANALITICO
VALORE ENERGETICO	kJ kcal	1075 259	13	MP 0297 REV 5 2014
GRASSI	g	20	28	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	13	65	MP 2097 REV 0 2013 (UNI EN 15282:1997) + UNI EN 129662 + UNI EN 129661+UNI EN 129664
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	-	NA	
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	-	NA	
CARBOIDRATI	g	4,5	2	MP 0297 rev 5 2014
DI CUI ZUCCHERI	g	1,8	2	MP 2084 rev 0 2012
PROTEINE	g	16	33	UNI EN ISO 14891:2002
SALE	g	2	33	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)

Nutrition Facts

Varied (...) servings per container

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

Amount per serving

Calories **73**

	% Daily Value*
Total Fat 6 g	**7 %**
Saturated Fat 4 g	**18%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	**8%**
Sodium 224mg	**10%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	**0%**
Protein 5 g	
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	

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto
n. 03_RCT

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

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA		
CODICE PRODOTTO	RCTC_FI; RCTC_1/2; RCTC_1/4		
CODICE GTIN	---		
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto		
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile ad alta barriera trasparente		
DIMENSIONI / PESO	350 x 420 mm – 0,04 kg		
IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 2 forme (su richiesta del Cliente)	Cartone da 4 forme (su richiesta del Cliente)	
DIMENSIONI / PESO	430 x 215 x 130 mm. – 0,37 kg	430 x 430 x 120 mm. – 0,77 kg	
PEZZI PER COLLO	1 forma sottovuoto	2 forme sottovuoto in cartone	4 forme sottovuoto in cartone
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	200 x 100 cm/3,5 kg	430 x 215 x 120 mm/7 kg	430 x 430 x 120 mm/14 kg
COMPOSIZIONE PALLET COLLI/FORME E STRATI	24 Colli/Forme x 8 Strati 192 Colli/Forme x Pallet	7 Colli/14 Forme x 10-13 Strati 70-90 Colli/140-180 Forme x Pallet	4 Colli/16 Forme x 12 Strati 48 Colli/192 Forme x Pallet
PESO TOTALE PALLET	~ 700 kg	~ 600 kg	~ 700 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, 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	