



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 03_RCTH

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 1 di 3



Prejàda da grattugia



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Latticino essiccato derivato dal siero di Latte di Pecora sottoposto a riscaldamento ad alte temperature ("ricottura"), che determina la coagulazione e l'affioramento delle sieroproteine
INGREDIENTI	Siero di Latte di pecora, 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 Ovino di Sardegna).
ZONA DI PRODUZIONE	Sardegna.
STAGIONATURA	≥ 10 giorni
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma cilindrica a facce piane, scalzo dritto. Dimensioni: Altezza scalzo: 10-12 cm.; Diametro: 16-18 cm. Peso medio forma intera: 2-2,5 Kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Assenza di crosta; pasta a struttura compatta, dalla consistenza dura e di colore bianco. Sapore leggermente salato. Aroma piacevole e intenso di Latte di Pecora. 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 industriali e 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 di produzione: Anno/Mese/Giorno
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

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. 03_RCTH

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

Pagina 2 di 3



Prejàda da grattugia

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	38	± 8	
SOSTANZA SECCA	g	62	± 8	UNI EN ISO 5534:2004
CENERI	g	5,7	± 2	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,25	± 0,50	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
aw	-	0,75	± 0,05	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	36	± 6	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	23	± 4	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
PROTEINE	g	26	± 5	ISO 1735 FIL 5 Ed 2004 - ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
CARBOIDRATI	g	3,6	± 2	MP 1457 rev 3 2017
SALE (NaCl TQ)	g	6,3	± 1,2	MP 0297 rev 5 2014
SODIO	g	2,5	± 0,5	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986

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 LIEVITI E 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 *
VALORE ENERGETICO	kJ	1581	19
	kcal	380	
GRASSI	g	26	37
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	18	91
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	6,8	NA
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,1	NA
CARBOIDRATI	g	3,9	2
DI CUI ZUCCHERI	g	0,4	0
PROTEINE	g	32	65
SALE	g	6,9	116

* 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>Nutrition Facts</p> <p>Variet (..) servings per container</p> <p>Serving size 1 oz (28g / 0.6 cm slice)</p> <p>Amount per serving</p> <p>Calories 110</p> <p>% Daily Value*</p> <p>Total Fat 7g 9%</p> <p>Saturated Fat 5g 25%</p> <p>Trans Fat 0g</p> <p>Cholesterol 35mg 12%</p> <p>Sodium 790mg 34%</p> <p>Total Carbohydrate 1g <1%</p> <p>Dietary Fiber 0g 0%</p> <p>Total Sugars 0g 0%</p> <p>Includes 0g Added Sugars</p> <p>Protein 9g</p> <p>Vitamin D 0 mcg 0%</p> <p>Calcium 69mg 5%</p> <p>Iron 0.1mg 1%</p> <p>Potassium 52mg 1%</p> <p>*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.</p>	<p>Nutrition Facts</p> <p>Valeur nutritive</p> <p>Per 3 cm cube (30 g)</p> <p>pour cube de 3 cm (30 g)</p> <p>Calories 110</p> <p>% Daily Value*</p> <p>Fat / Lipides 8 g 10%</p> <p>Saturated / saturés 5 g 26%</p> <p>+ Trans / trans 0 g</p> <p>Carbohydrate / Glucides 1 g</p> <p>Fibre / Fibres 0 g 0%</p> <p>Sugars / Sucres 0 g 0%</p> <p>Protein / Protéines 10 g</p> <p>Cholesterol / Cholestérol 35 mg</p> <p>Sodium 830 mg 36%</p> <p>Potassium 50 mg 1%</p> <p>Calcium 75 mg 6%</p> <p>Iron / Fer 0.1 mg 1%</p> <p>*% or less is a little, 15% or more is a lot</p> <p>**% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</p>
	<p>MOISTURE/HUMIDITÉ: 37% M.F./M.G.: 24%</p>

Approvato da DIR/RGA



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

n. 03_RCTH

Edizione n. 03

Revisione n. 00

Del 25/06/2020

Pagina 3 di 3



Prejàda da grattugia

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA	
CODICE PRODOTTO	RCTH_FI	
CODICE GTIN	---	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto	
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile ad alta barriera trasparente o blu	
DIMENSIONI / PESO	350 x 420 mm - 0,05 kg	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 2 forme (su richiesta del Cliente)	
DIMENSIONI / PESO	360 x 180 x 120 cm. - 0,16 Kg.	
PEZZI PER COLLO	6 Forme Sottovuoto Sacco Blu	2 forme sottovuoto in cartone
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	Diametro 15-17 cm.; Altezza 48-60 cm. 12-15 Kg.	36 x 18 x 12 cm./4-5 Kg.
COMPOSIZIONE PALLET	20-25 Colli/120-150 Forme x 2 Strati	15 Colli/30 Forme x 10 Strati
COLLI/FORME E STRATI	0-50 Colli/240-300 Forme x Pallet	150 Colli/300 Forme x Pallet
PESO TOTALE PALLET	~ 700 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;
- 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.

Approvato da DIR/RGA