



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-32

Rev 3
Del 25/01/2024

Pagina 1 di 3



Formaggio Ovino Arrogante al Mirto



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

| | |
|--|---|
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | Formaggio Ovino canestrato, da tavola o da grattugia a pasta semicotta dura e compatta, prodotto con Latte di pecora. |
| INGREDIENTI | Latte di pecora, sale, purea di Mirto (<i>Myrtus communis</i>), caglio, fermenti lattici. |
| ALLERGENI | Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio. |
| ADDITIVI | Nessun additivo aggiunto |
| TRATTAMENTI IN CROSTA | Olio di Lino semiraffinato - Polimero neutro senza conservanti - Crosta non edibile |
| ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI | Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. |
| ORIGINE DEL LATTE | UE |
| ZONA DI PRODUZIONE | Sardegna. |
| STAGIONATURA | > 120 giorni |
| PARAMETRI METRICI / PEZZATURA | Forma cilindrica canestrata, scalzo dritto o leggermente convesso. Dimensioni: diametro del Piatto 23-25 cm.; altezza dello scalzo 11-13 cm.; peso 5-6 Kg. |
| ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Crosta rigata, dal colore paglierino che tende al bruno nel corso della maturazione. Pasta a struttura compatta o con leggera occhiatura, lievemente granulosa nel prodotto maturo, dal colore bianco o paglierino chiaro. Aroma intenso e sapore dolce e delicatamente acidulo nel formaggio giovane, intenso e gradevolmente piccante dopo la stagionatura con piacevole aroma del mirto. |
| 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 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 | Giornata progressiva di produzione |
| LOTTO COMMERCIALE | 9 Cifre: Es. 01A012345 : 01 = n° Pallet; A = Lettera identificativa fornitore; 01 = Codice prodotto; 2 = Ultima cifra dell'anno corrente; 345 = Giorno progressivo di confezionamento secondo il Calendario Giuliano |
| SHELF LIFE | 360 Giorni dalla data di confezionamento |
| MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE | Temperatura di Refrigerazione < 8 °C. |
| MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO | Automezzi refrigerati < 8 °C |



Formaggio Ovino Arrogante al Mirto

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica
di prodotto

FO-32

Rev 3
Del 25/01/2024

Pagina 2 di 3

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

| PARAMETRO | UM/100 g | VALORE | TOLLERANZA | METODO ANALITICO |
|------------------------------|----------|--------|------------|--|
| UMIDITA' | g | 29 | ± 3 | UNI EN ISO 5534:2004 |
| SOSTANZA SECCA | g | 71 | ± 3 | |
| CENERI | g | 4,7 | ± 0,5 | MP 2271 rev 0 2018 |
| CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO | pH | 5,20 | ± 0,30 | DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986 |
| a _w | - | 0,89 | ± 0,03 | D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004 |
| GRASSI SS | g | 50 | ± 3 | ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986 |
| GRASSI TQ | g | 36 | ± 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 | 27 | ± 2 | MP 1457 rev 3 2017; |
| CARBOIDRATI | g | 0,5 | ± 0,5 | MP 0297 rev 5 2014 |
| SALE (NaCl TQ) | g | 2,4 | ± 0,45 | FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986 |
| SODIO | g | 0,9 | ± 0,15 | 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 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 kcal | 1810 | 22 |
| | | 436 | |
| GRASSI | g | 36 | 51 |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | g | 26 | 130 |
| DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI ** | g | 8,2 | NA |
| DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI ** | g | 1,3 | NA |
| CARBOIDRATI | g | 1,3 | 1 |
| DI CUI ZUCCHERI | g | 0 | 0 |
| PROTEINE | g | 28 | 56 |
| SALE | g | 2 | 34 |

* 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



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-32

Rev 3
Del 25/01/2024

Pagina 3 di 3



Formaggio Ovino Arrogante al Mirto

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

| ARTICOLO | FORMA INTERA |
|-------------------------------|--|
| CODICE PRODOTTO | FO-32 |
| CODICE GTIN | --- |
| TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO | Sottovuoto |
| IMBALLO PRIMARIO | Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera |
| DIMENSIONI / PESO | 350 x 420 mm - 0,05 kg |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone (su richiesta del Cliente) |
| DIMENSIONI / PESO | 240 x 240 x 130 mm. - 0,16 Kg. |
| PEZZI PER COLLO | 1 |
| DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO | ~ 6 Kg. |
| COLLI/FORME PER PALLET | 140 |
| PESO TOTALE PALLET | ~ 800 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:

- 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 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