



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-39

Rev 03
Del 12/12/2023

Pagina 1 di 3

Fiore Sardo D.O.P.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da tavola o da grattugia a pasta dura, cruda, prodotto con Latte di Pecora intero, crudo
INGREDIENTI	Latte di pecora intero, sale caglio in pasta di agnello.
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	Oliatura superficiale con Olio di Oliva - Crosta non edibile
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	> 120 giorni
PARAMETRI METRICI / PEZZATURA	Forma di due tronchi di cono schiacciati a basi orizzontali unite per la base maggiore, piatti piani, scalzo molto convesso "a schiena di mulo". Diametro: 16- 22 cm; Altezza 12-15 cm; Peso medio 3,50-4,00 kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta rugosa, dal colore giallo carico, tendente al marrone-bruno nel corso della maturazione e a seconda del tempo di affumicatura. Pasta dal colore bianco, tendente al paglierino, compatta e dura nel prodotto giovane, granulosa e friabile nel prodotto a stagionatura avanzata, caratterizzata talvolta da leggera occhiatura. Sapore acidulo, piccante e persistente, aroma e odore più o meno intensi a seconda dell'affumicatura e della durata della stagionatura.
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 ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), al fine di esaltarne i sapori.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	REPARO SRL_UNIT LDS
LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo 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



FIORE SARDO





REPARO s.r.l.

Scheda tecnica
di prodotto

FO-39

Rev 03
Del 12/12/2023

Pagina 2 di 3

Fiore Sardo D.O.P.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	30	± 4	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	70	± 4	
CENERI	g	7,6	± 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	46	± 4	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	32	± 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	28	± 3	MP 1457 rev 3 2017; UNI 10760 Dicembre 1998
CARBOIDRATI	g	0,5	± 1	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	3,7	± 0,7	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	1,5	± 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

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

PARAMETRO	UM/100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *	METODO ANALITICO
VALORE ENERGETICO	kJ kcal	1626 392	19	MP 0297 REV 5 2014
GRASSI	g	31	44	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	21	104	MP 2097 REV 0 2013 (UNI EN 15282:1997) + UNI EN 129662+UNI EN 129661+UNI EN 129664
DI CUI ACIDI GRASSI MONINSATURI **	g	8,7	NA	
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,2	NA	
CARBOIDRATI	g	1,1	0	MP 0297 rev 5 2014
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0	MP 2084 rev 0 2012
PROTEINE	g	27	54	UNI EN ISO 14891:2002
SALE	g	3,8	63	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)
<p>Nutrition Facts Varied (...) servings per container Serving size 1 oz (28g / 2 cm slice) Amount per serving Calories 110</p> <p>Total Fat 9g 12% Saturated Fat 6g 30% Trans Fat 0g Cholesterol 20mg 7% Sodium 420mg 18% Total Carbohydrate 0g 0% Dietary Fiber 0g 0% Total Sugars 0g Includes 0g Added Sugars 0%</p> <p>Protein 8g</p> <p>Vitamin D 0mcg 0% Calcium 263mg 20% Iron 0mg 0% Potassium 0mg 0%</p> <p><small>*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.</small></p>	<p>Nutrition Facts Valeur nutritive Per 2 cm cube (30 g) Pour cube de 2 cm (30 g)</p> <p>Calories 120 % Daily Value* Fat / Lipides 9 g 12 % Saturated / saturés 6 g 32 % + Trans / trans 0,1 g 0 %</p> <p>Carbohydrate / Glucides 0,3 g 0 % Fibre / Fibres 0 g 0 % Sugars / Sucres 0 g 0 %</p> <p>Protein / Protéines 8 g</p> <p>Cholesterol / Cholestérol 25mg 20 % Sodium 450 mg 20 % Potassium 40 mg 1 % Calcium 300 mg 23 % Iron / Fer 0,1 mg 1 %</p> <p><small>*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</small></p> <p>MOISTURE/HUMIDITÉ: 30% M.F./M.G.: 32%</p>



Approvato da DIR/RGA



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-39

Rev 03
Del 12/12/2023

Pagina 3 di 3

Fiore Sardo D.O.P.

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FO-39
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera
DIMENSIONI / PESO	350 x 420 mm - 0,02 kg
IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 2 forme (su richiesta del Cliente)
DIMENSIONI / PESO	430 x 215 x 120 mm/0,37 kg
PEZZI PER COLLO	2 Forme
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	430 x 215 x 120 mm - ~ 7 kg
COLLI / FORME PER PALLET	100 Colli - 200 Forme
STRATI PER PALLET	8-9 (24 Forme -12 Colli/Strato)
PESO TOTALE PALLET	~ 750 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;
- Il Packaging primario, a contatto col prodotto, è conforme alla Normativa cogente Nazionale e Comunitaria riguardant 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



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO DESIGNATO DAL
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

CERTIFIED BY INSPECTION AGENCY DESIGNATED BY
MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Approvato da DIR/RGA