Formaggio Ovino Licante

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FC-35

Rev 03
Del 21/12/2023

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da tavola a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con **Latte** di Pecora intero.
INGREDIENTI	**Latte** di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	**Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.**
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	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 caratteristica canestrata, cilindrica a facce piane, scalzo dritto Dimensioni: diametro del piatto 15-18 cm; altezza dello scalzo 8–12 cm.; peso 2-2,5 Kg.
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta dal colore leggermente paglierino, dallo spessore medio-sottile e con impressa la forma del canestro. Pasta a struttura compatta o con rara occhiatura, dal colore bianco o paglierino chiaro. Sapore aromatico, lievemente piccante.
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	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

Formaggio Ovino Licante

REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FC-35

Rev 03
Del 21/12/2023

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	4,5	± 0,50	MP 2271 rev 0 2018 DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5	± 0,50	DM 21/04/1986
aw	-	0,89	± 0,02	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	53	± 3	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	36	± 4	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	1,3	± 1,5	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	2	± 0,30	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	0,8	± 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			
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

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

PARAMETRO	UM/ 100g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *
VALORE ENERGETICO	kJ	1775	22
	kcal	447	
GRASSI	g	36	54
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	25	138
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	10	NA
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,4	NA
CARBOIDRATI	g	1,3	1
DI CUI ZUCCHERI	g	0,3	0,3
PROTEINE	g	25	54
SALE	g	2	33

*** 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

FDA (MAY 27, 2016)

Nutrition Facts
Varied (...) servings per container
Serving size **1 oz (28g / 0.5 cm slice)**

Amount per serving
Calories **120**

	% Daily Value*
Total Fat 10g	**13%**
Saturated Fat 7g	**35%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	**8%**
Sodium 230mg	**10%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	**0%**
Protein 8g	
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

FC-35

Rev 03
Del 21/12/2023

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FC-35
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente
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 mm. – 0,15 Kg.
PEZZI PER COLLO	2 Forme
PESO MEDIO COLLO	Kg. 5 – 5,50
COLLI / FORME PER PALLET	150 Colli – 300 Forme
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	