



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

FC-36

Rev 03  
Del 23/12/2023

Pagina 1 di 3



# Formaggio Caprino Strabecco



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	Formaggio Caprino da tavola a pasta semicotta, prodotto con <b>Latte</b> di Capra intero.
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> di capra, sale, caglio, fermenti lattici.
<b>ALLERGENI</b>	<b>Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.</b>
<b>ADDITIVI</b>	Nessun additivo aggiunto
<b>TRATTAMENTI IN CROSTA</b>	Polimero neutro senza conservanti - Crosta non edibile.
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	<b>UE</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>Sardegna.</b>
<b>STAGIONATURA</b>	> 60 giorni
<b>PARAMETRI METRICI / PEZZATURA</b>	Forma cilindrica a facce piane, scalzo dritto. Dimensioni: Diametro 17-18 cm.; Altezza 8-12 cm.; Peso 2,5 -3 Kg.
<b>ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Pasta a struttura compatta o con rara occhiatura, dal colore bianco o paglierino chiaro. Crosta liscia e sottile, dal colore paglierino chiaro. Sapore lievemente piccante e aromatico, caratteristico del <b>Latte</b> di capra
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del <b>Latte e al Lattosio.</b>
<b>UTILIZZO GASTRONOMICO</b>	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.
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	REPARO SRL_UNIT LDS
<b>LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Giorno progressivo di Produzione
<b>LOTTO COMMERCIALE</b>	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
<b>SHELF LIFE</b>	360 Giorni dalla data di confezionamento
<b>MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</b>	Temperatura di Refrigerazione < 8 °C.
<b>MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Automezzi refrigerati < 8 °C



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FC-36

Rev 03  
Del 23/12/2023

Pagina 2 di 3

# Formaggio Caprino Strabecco

## PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALITICO
UMIDITA'	g	32	± 3	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	68	± 3	
CENERI	g	4,5	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,30	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
a <sub>w</sub>	-	0,90	± 0,02	D. Lgs. n° 303 del 16/12/1993; ISO 21807:2004
GRASSI SS	g	47	± 3	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008); DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
GRASSI TQ	g	34	± 4,5	ISO 1735 FIL 5 Ed 2004 - ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
PROTEINE	g	28	± 2	MP 1457 rev 3 2017;
CARBOIDRATI	g	0,5	± 0,5	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	2	± 0,4	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			
<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	1848	22
		kcal	
GRASSI	g	37	52
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	27	133
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g	8,5	NA
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g	1,3	NA
CARBOIDRATI	g	0,9	0
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0
PROTEINE	g	28	57
SALE	g	1,8	30

\* 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 **120**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 10g	<b>13%</b>
Saturated Fat 7g	<b>35%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 30mg	<b>10%</b>
<b>Sodium</b> 200mg	<b>9%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 0g	<b>0%</b>
Dietary Fiber 0g	<b>0%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 8g	
Vitamin D 0 mcg	<b>0%</b>
Calcium 230mg	<b>20%</b>
Iron 0mg	<b>0%</b>
Potassium 0mg	<b>0%</b>

\*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-36

Rev 03  
Del 23/12/2023

Pagina 3 di 3

# Formaggio Caprino Strabecco

## CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FC-36
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 da 2 forme
DIMENSIONI / PESO	360 x 120 x 120 mm. - 0,16 Kg.
PEZZI PER COLLO	2 Forme
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	~ 6 Kg.
COMPOSIZIONE PALLET	10 Colli/20 Forme x 15 Strati
COLLI / FORME E STRATI	150 Colli/300 Forme x Pallet
PESO TOTALE PALLET	~ 900 Kg. - ~ 165 cm.
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