



REPARO s.r.l.

## Scheda tecnica di prodotto

FO-23

Rev 00  
Del 03/08/2023

Pagina 1 di 3

# Formaggio Ovino Brado



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

|   |   |
|---|---|
| <b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>                    | Formaggio a pasta morbida prodotto solo con latte di pecora pastorizzato.   |
| <b>INGREDIENTI</b>                              | <b>Latte</b> di pecora, 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>                    | Conservanti: E235; Coloranti: E160b - 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>                             | > 20 - 30 giorni  |
| <b>PARAMETRI METRICI / PEZZATURA</b>            | Forma cilindrica, piatto piano scalzo dritto: diametro 22 cm; Altezza 9-12 cm; peso medio della forma: 3.6-4.2 Kg   |
| <b>ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> | Formaggio crudo, compatto, molle con leggera occhiatura, di colore bianco o leggermente paglierino. Sapore: dolce e amabile   |
| <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 versatile, da gustare da solo o in compagnia di frutta o golose mostarde.   |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>               | REPARO SRL_UNIT LDS   |
| <b>LOTTO DI PRODUZIONE</b>                      | Giornata progressiva 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>                               | 180 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

FO-23

Rev 00  
Del 03/08/2023

Pagina 2 di 3



# Formaggio Ovino Brado

## PARAMETRI CHIMICO-FISICI

| PARAMETRO                    | UM/100 g | VALORE | TOLLERANZA | METODO ANALITICO   |
|------------------------------|----------|--------|------------|--|
| UMIDITA'                     | g        | 37     | ± 2        | UNI EN ISO 5534:2004   |
| SOSTANZA SECCA               | g        | 63     | ± 2        |  |
| CENERI                       | g        | 6,5    | ± 1        | MP 2271 rev 0 2018   |
| CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO | pH       | 5,35   | ± 0,20     | DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986   |
| <i>a<sub>w</sub></i>         | -        | 0,88   | ± 0,04     | 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        | 33     | ± 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        | 25     | ± 2        | MP 1457 rev 3 2017;  |
| CARBOIDRATI                  | g        | 0,6    | ± 0,6      | MP 0297 rev 5 2014   |
| SALE (NaCl TQ)               | g        | 4,7    | ± 0,9      | FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986                            |
| SODIO                        | g        | 1,9    | ± 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                   |
| ALTRI                                     |                |                |  |
| <i>Coliformi</i>                          | < 10 UFC/g     | < 100 UFC/g    | UNI ISO 21528-2:2010                   |
| <i>Batteri solfito - riduttori</i>        | < 10 UFC/g     | < 100 UFC/g    | UNI ISO 15213:2003                     |
| <i>Muffe</i>                              | < 10 UFC/g     | < 100 UFC/g    | ISO 18593:2004 + AFNOR NF V08-059:2002 |
| <i>Lieviti</i>                            | < 10 UFC/g     | < 500 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      | 1747                     | 21     |
|                                     |         | kcal                     |        |
| GRASSI                              | g       | 34                       | 49     |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI          | g       | 26                       | 130    |
| DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI ** | g       |                          | NA     |
| DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **  | g       |                          | NA     |
| CARBOIDRATI                         | g       | 0                        | 0      |
| DI CUI ZUCCHERI                     | g       | 0                        | 0      |
| PROTEINE                            | g       | 26                       | 52     |
| SALE                                | g       | 4,7                      | 78     |

\* 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 / ... cm slice) |            |
| Amount per serving                     |            |
| <b>Calories</b>                        | <b>120</b> |
| % Daily Values*                        |            |
| <b>Total Fat</b> 10g                   | <b>13%</b> |
| Saturated Fat 7g                       | <b>35%</b> |
| Trans Fat 0g                           |            |
| <b>Cholesterol</b> 25mg                | <b>8%</b>  |
| <b>Sodium</b> 500mg                    | <b>22%</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> 7g                      |            |
| Vitamin D 0mcg                         | <b>0%</b>  |
| Calcium 240mg                          | <b>20%</b> |
| Iron 0mg                               | <b>0%</b>  |
| Potassium 0mg                          | <b>0%</b>  |

\*The % Daily Values (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

FO-23

Rev 00  
Del 03/08/2023

Pagina 3 di 3

# Formaggio Ovino Brado

## CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

| ARTICOLO                      | FORMA INTERA   |
|-------------------------------|--|
| CODICE PRODOTTO               | FO-23  |
| CODICE GTIN                   | ---  |
| TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO     | Sottovuoto   |
| IMBALLO PRIMARIO              | Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera |
| DIMENSIONI / PESO             | 220 x 120 mm – 3,8 kg  |
| IMBALLO SECONDARIO            | Cartone (su richiesta del Cliente)                             |
| DIMENSIONI / PESO             |  |
| PEZZI PER COLLO               | 1 forma per cartone  |
| DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO | 220mm x 12mm / 3,8 kg  |
| COLLI/FORME PER PALLET        |  |
| PESO TOTALE PALLET            |  |
| 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