



REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-34

Rev 0
Del 03/10/2023

Pagina 1 di 3

Formaggio Ovino Ginepraio



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio a pasta cruda prodotto solo con latte di pecora pastorizzato.
INGREDIENTI	Latte di pecora pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti Lattici.
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	Colorante: 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, piatto piano, scalzo dritto: diametro 20 cm; Altezza 9-11 cm; peso medio della forma: 2.8 – 3.2 Kg
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio di pecora a pasta cruda, compatta, bianca o leggermente paglierina. Gusto: dolce aromatico persistente.
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.
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





REPARO s.r.l.

Scheda tecnica di prodotto

FO-34

Rev 0
Del 03/10/2023

Pagina 2 di 3

Formaggio Ovino Ginepraio

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
aw	-	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	0,3	± 0,6	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	1,7	± 0,9	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	0,7	± 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			
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	1583	22
		kcal	
GRASSI	g	31	52
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	20	133
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI **	g		NA
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI **	g		NA
CARBOIDRATI	g	0,3	0,4
DI CUI ZUCCHERI	g	0,3	0,1
PROTEINE	g	25	57
SALE	g	1,7	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 / ... cm slice)	
Amount per serving	
Calories	120
% Daily Values*	
Total Fat 10g	43%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 500mg	22%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 7g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 240mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%

*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-34

Rev 0
Del 03/10/2023

Pagina 3 di 3

Formaggio Ovino Ginepraio

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FO-34
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera
DIMENSIONI / PESO	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone (su richiesta del Cliente)
DIMENSIONI / PESO	220 x 12 mm. - 3,8 Kg.
PEZZI PER COLLO	1
DIMENSIONI / PESO MEDIO COLLO	
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