

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<h1>FORMAGGIO PECORINO FIORETTO</h1>	REV. 13 17/11/2020
--	--	-----------------------

Certificazione dello Standard BRC ed. 8, IFS version 6.1, dell'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas)	BRC Global Standard for food safety GRADE A IFS International Food Standard HIGHER LEVEL	L'azienda ha implementato un adeguato Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che prevede l'utilizzo, dei Programmi di Prerequisiti e del sistema HACCP, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e di tutta la normativa cogente sulla sicurezza Alimentare
---	---	--

Denominazione legale / di vendita: Formaggio Pecorino

Denominazione commerciale: Fioretto

Linea del prodotto: Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia

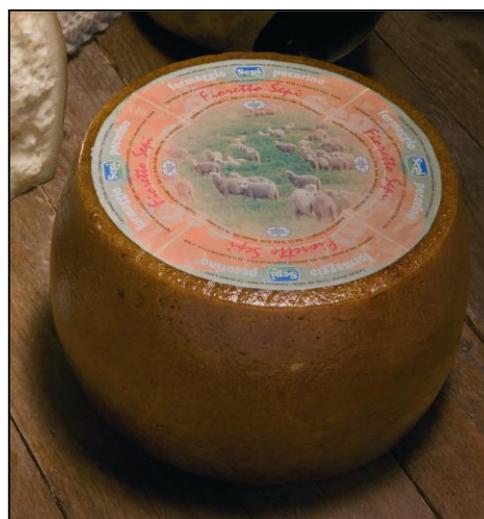
Paese di origine materie prime	ITALIA SARDEGNA
--------------------------------	--------------------

Lista Ingredienti

Ingrediente
LATTE ovino intero pastorizzato
sale
caglio

Trattamenti in Crosta:

Trattato in superficie con conservanti E202, E235 e con colorante E150d (CROSTA NON EDIBILE)



Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Radiazioni ionizzanti: Assenti

Proprietà strutturali e sensoriali prodotto

ASPETTO ESTERNO	
Forma	TRONCO - CILINDRICA A SCHIENA DI MULO
Crosta	LISCIA E SOTTILE
Colore	TENDENTE AL BRUNO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	GIALLO PAGLIERINO
Occhiatura	RADA
Struttura	GRANULOSA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	VEGETALE, FLOREALE
Sapore e sensazioni in bocca	LEGGERMENTE SALATO

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	FORMAGGIO PECORINO FIORETTO	REV. 13 17/11/2020
--	--	-----------------------

Struttura e consistenza	FRIABILE
--------------------------------	----------

Stoccaggio del formaggio "forma nuda"

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	TEMPERATURA
Nel trasporto	+ 4° C ÷ + 12° C
Nel deposito finale	+ 4° C ÷ + 12° C

Vita del prodotto (forma nuda)

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T + 4° C ÷ + 12° C	365 giorni (shelf life)

Destinazione d'uso: prodotto indicato per tutte le categorie di consumatori e idoneo al consumo giornaliero alimentare, ad esclusione degli individui intolleranti al lattosio e allergici al latte

Prodotto alimentare non deteriorabile in base all'art. 62 della legge 27/2012

Informazioni Nutrizionali (valori medi sul tal quale)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(kJ)	1666	19,83
(kcal)	398	19,90
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	33	47,14
di cui grassi saturi	20	100,00
Carboidrati totali	0,27	0,10
di cui zuccheri	0,18	0,20
Proteine	25	50,00
Sale	0,90	15,00

*** RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2000 kcal) Vedi Allegato XIII Reg. UE 1169 - 2011.**

Standard Microbiologici

TIPOLOGIA	valore	Unità
E. Coli	≤100	ufc/g
Stafilococco Aureo (coag. +)	≤100	ufc/g
Enterobatteriaceae	≤1000	ufc/g
Listeria spp. e Monocytogenes	assente in 25	g
Salmonella spp.	assente in 25	g
Lieviti e Muffe	≤1000	ufc/g
Bacillus cereus presunto	≤500	ufc/g

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<h1>FORMAGGIO PECORINO FIORETTO</h1>	REV. 13 17/11/2020
--	--	-----------------------

Residui

TIPOLOGIA	
Aflatossine nel latte	<0,05 µg/Kg
Residui pesticidi	Conforme al Reg. CE 1881/2006

Contenuto Allergeni

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito
Cereali contenenti glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI
Frutta a guscio	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

CODICE ARTICOLO	FRT
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORM. PECOR. FIORETTO
PESO (medio)	3,200 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 20 cm SCALZO 10-13 cm
CODICE EAN	(2) 203430

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
FRT	40X40X13	CT APERTO	4	10	6	60

Identificazione lotto: ALGORITMO CON IL SEGUENTE SCHEMA: XXX/Y DOVE XXX INDICA IL GIORNO DI PRODUZIONE PROGRESSIVO DELLA CAMPAGNA CASEARIA E Y INDICA LA LETTERA DELL'ANNO

Informazioni Generali

Responsabile Laboratorio

LARGIU FILIPPO

Responsabile Vendite

GUIISO SALVATORE