

REPARO
SRLSCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO
FO-04
FO-05
FO-06

Revisione n° 06 Del 26/11/2024

Pagina 1 di 3

FORMAGGIO PECORINO
ROMANO D.O.P.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

PECORINO ROMANO D.O.P.
CAPPATO NERO

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 di Agnello e Fermenti Lattici
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte. Naturalmente privo di lattosio
ADDITIVI	Nessun additivo
TRATTAMENTI IN CROSTA	Polimero Nero senza conservanti, contenente Additivo colorante E 172 (Ossido di Ferro) – Crosta non edibile
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito
ORIGINE DEL LATTE	Italia (100 % Latte Ovino di Sardegna)
ZONA DI PRODUZIONE	Sardegna
STAGIONATURA	≥ 5 mesi da tavola come previsto dal Disciplinare di Produzione del Pecorino Romano DOP
PARAMETRI METRICI/PEZZATURA	Forma cilindrica a facce piane: Diametro 27-34 cm.; Altezza dello scalzo 27-31 cm.; Peso medio: 23-28 Kg (max 30 Kg. formato "Gigante")
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGOANOLETTICHE	Pasta dura, compatta o con qualche sfoglia centrale, di colore bianco, tendente al paglierino. Crosta liscia, sottile, cappata con Polimero di colore Nero uniformemente distribuito su tutta la superficie o solamente sugli scalzi (piatti di colore avorio chiaro o paglierino naturale). Odore e aroma intensi. Sapore acidulo delicato e lievemente piccante per il formaggio da tavola; intenso, decisamente sapido e piccante intenso nel formaggio a stagionatura avanzata.
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, dopo 5 mesi di stagionatura, o 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/Mese/Anno di Produzione o Giorno progressivo di produzione, secondo Calendario Giuliano/Anno 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 < 10 °C (Forma intera); < 6°C (Porzionati)
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Automezzi refrigerati < 8 °C

Approvato da DIR

REPARO
SRLSCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO
FO-04
FO-05
FO-06

Revisione n° 06 Del 26/11/2024

Pagina 2 di 3

FORMAGGIO PECORINO
ROMANO D.O.P.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VALORE	LIMITE	METODO ANALITICO
UMIDITÀ	g	32	± 2	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	68	± 2	
CENERI	g	7,1	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,35	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
a _w	-	0,86	± 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 25 g	Assenza in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g	Assenza in 25 g	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 COLIFORMI TOTALI A 30 °C	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	ISO 4832:2006 - AFNOR BIO 12/17-12/05
CONTA LIEVITI	< 10 UFC/g	< 500 UFC/g	ISO 18593:2004 + AFNOR NF V08-059:2002
CONTA MUFFE	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011
Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Romano DOP- Macomer (NU)

PARAMETRO	UM/100 g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *
VALORE ENERGETICO	kJ	1683	20
	kcal	406	
GRASSI	g	34	49
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115
CARBOIDRATI	g	0	0
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0
PROTEINE	g	25	50
SALE	g	4,7	79

* 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

Approvato da DIR



**REPARO
SRL**

**SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO**
FO-04
FO-05
FO-06

Revisione n° 06 Del 26/11/2024

Pagina 3 di 3



**FORMAGGIO PECORINO
ROMANO D.O.P.**

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA	QUARTI DI FORMA	OTTAVI DI FORMA
CODICE PRODOTTO	FO-04	FO-05	FO-06
CODICE GTIN		---	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO		Sottovuoto	
IMBALLO PRIMARIO		Sacco multistrato termoretraibile ad alta barriera trasparente o blu	
DIMENSIONI/PESO	650x800 mm./0,06 Kg.	350x550 mm./0,05 Kg.	350x420 mm./0,05 Kg.
IMBALLO SECONDARIO		Cartone (su richiesta del Cliente)	
DIMENSIONI/PESO	340x340x310 mm/0,74 Kg	330x170x170 mm/0,33 Kg 400x400x160 mm/0,53 Kg 340x340x310 mm/0,74 Kg	340x340x310 mm/0,74 Kg
PEZZI PER COLLO	1 Forma	1 Quarto – 2 o 4 Quarti	8 Ottavi
DIMENSIONI/PESO MEDIO COLLO	340x340x310 mm./26Kg.	330x170x170 mm./6 Kg. 400x400x160 mm./12 Kg. 340x340x310 mm./26 Kg.	340 x 340 x 310 mm./26 Kg.
COMPOSIZIONE PALLET COLLI/FORME E STRATI	9 Colli/Forme x 4 Strati 8 Colli/Forme x 5 Strati 9 Colli/Forme x 5 Strati	36 Colli/Forme x Pallet 40 Colli/Forme x Pallet 45 Colli/Forme x Pallet	
PESO TOTALE PALLET		~ 1050 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:

- Esclusivamente da Latte proveniente da Allevamenti Sardi, garantendo una filiera corta;
- Nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla vigente Normativa Nazionale e Comunitaria, pertanto da ritenersi idoneo al consumo umano;
- In conformità con il Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (Codice AC73);
- Con latte proveniente da animali allevati in aziende agricole situate in zone esenti da affa 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;
- Non contiene Glutine;
- 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;
- L'applicazione della procedura di Food Defense garantisce che gli alimenti non siano oggetto di azioni di sabotaggio in ottemperanza agli specifici requisiti degli standard BRC GSFS e IFS Food (laddove applicabile), ovvero protegge i prodotti aziendali affinché siano ridotti i rischi di attacchi/contaminazioni intenzionali su di essi volti a provocare un danno alla salute.

Approvato da DIR