



|   |                   |  |  |  |  |
|---|-------------------|--|--|--|--|
|  | <b>REPARO SRL</b> | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b><br>FO-04<br>FO-05<br>FO-06 | Revisione n° 06    Del 26/11/2024    Pagina 1 di 3 |  |  |
|   |                   |  | <b>FORMAGGIO PECORINO ROMANO D.O.P.</b>            |  |  |






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 <b>Latte</b> di Pecora intero.   |
| INGREDIENTI                              | <b>Latte</b> di Pecora, Sale, Caglio di Agnello e Fermenti Lattici  |
| ALLERGENI                                | <b>Latte e prodotti a base di latte. Naturalmente privo di lattosio</b>   |
| 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                        | <b>Italia</b> (100 % Latte Ovino di Sardegna)   |
| ZONA DI PRODUZIONE                       | <b>Sardegna</b>   |
| 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 ORGANOLETTICHE | 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 <b>Latte</b> e al <b>Lattosio</b>  |
| 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  |

|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| <b>Approvato da DIR</b> |  |  |
|-------------------------|--|--|


|   |                   |  |   |               |  |
|---|-------------------|--|---|---------------|--|
|  | <b>REPARO SRL</b> | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b><br>FO-04<br>FO-05<br>FO-06 | Revisione n° 06    Del 26/11/2024       | Pagina 2 di 3 |  |
|   |                   |  | <b>FORMAGGIO PECORINO ROMANO D.O.P.</b> |               |  |

| 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 <sub>w</sub>               | -        | 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<br>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<br>FO-04<br>FO-05<br>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  | 340x340x310 mm/0,74 Kg     |
|   |  | 400x400x160 mm/0,53 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.   | 340 x 340 x 310 mm./26 Kg. |
|   |  | 400x400x160 mm./12 Kg.  |                            |
|   |  | 340x340x310 mm./26 Kg.  |                            |
| COMPOSIZIONE PALLET<br>COLLI/FORME E STRATI | 9 Colli/Forme x 4 Strati   |                         | 36 Colli/Forme x Pallet    |
|   | 8 Colli/Forme x 5 Strati   |                         | 40 Colli/Forme x Pallet    |
|   | 9 Colli/Forme x 5 Strati   |                         | 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 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;
- 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 |  |
|------------------|--|