



REPARO
SRL

SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO
FO-39

Revisione n° 05

Del 13/02/2025

Pagina 1 di 3



FORMAGGIO OVINO
FIORE SARDO DOP



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

FORMAGGIO OVINO
FIORE SARDO DOP



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio Ovino da tavola o da grattugia a pasta dura, cruda, prodotto con Latte di Pecora intero, crudo
INGREDIENTI	Latte di Pecora intero crudo, Sale, Caglio di Agnello, fermenti naturali.
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto
TRATTAMENTI IN CROSTA	Oliatura superficiale con Olio di Oliva - 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	> 105 giorni
PARAMETRI METRICI/PEZZATURA	Forma di due tronchi di cono schiacciati a basi orizzontali unite per la base maggiore, piatti piani, scalzo molto convesso "a schiena di mulo". Diametro: 20-25 cm; Altezza 12-15 cm; Peso medio 3,50-4,00 kg
ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta rugosa, dal colore giallo carico, tendente al marrone-bruno nel corso della maturazione e a seconda del tempo di affumicatura. Pasta dal colore bianco, tendente al paglierino, compatta e dura nel prodotto giovane, granulosa e friabile nel prodotto a stagionatura avanzata, caratterizzata talvolta da leggera occhiatura. Sapore acidulo, piccante e persistente, aroma e odore più o meno intensi a seconda dell'affumicatura e della durata della stagionatura.
DESTINAZIONE D'USO	Non adatto a bambini con meno di 10 anni , immunodepressi, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio .
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, adatto al consumo tal quale, o da grattugia, quale ingrediente complementare ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), al fine di esaltarne i sapori.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Unit accreditate LDS
LOTTO DI PRODUZIONE	Giorno progressivo di Produzione
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

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	UM/100 g	VAL ORE	LIMITE	METODO ANALITICO
UMIDITÀ	g	30	± 4	UNI EN ISO 5534:2004
SOSTANZA SECCA	g	70	± 4	
CENERI	g	7,6	± 1	MP 2271 rev 0 2018
CONCENTRAZIONE IONI IDROGENO	pH	5,4 0	± 0,20	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
a _w	-	0,8 4	± 0,03	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	32	± 3	ISO 1735 FIL 5 Ed 2004 - ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986

Approvato da DIR



REPARO
SRL

SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO
FO-39

Revisione n° 05

Del 13/02/2025

Pagina 2 di 3



FORMAGGIO OVINO
FIORE SARDO DOP

PROTEINE	g	28	± 3	MP 1457 rev 3 2017; UNI 10760 Dicembre 1998
CARBOIDRATI	g	0,5	± 1	MP 0297 rev 5 2014
SALE (NaCl TQ)	g	3,7	± 0,7	FIL IDF Standard 88 A:1988 - DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986
SODIO	g	1,5	± 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>	Non Rilevabile in 25 g	Non Rilevabile in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Non Rilevabile in 25 g	Non Rilevabile 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 6888-1:2018
<i>Escherichia coli β glucuronidasi +</i>	< 10 UFC/g	< 100 UFC/g	UNI ISO 16649-2:2010

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011

NUTRITION FACTS AI SENSI DELLA NORMATIVA:

PARAMETRO	UM/ 100 g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI	% AR *	METODO ANALITICO	USA - FDA USA (MAY 27, 2016)	CANADA - FDR (DECEMBER 14, 2016)		
VALORE ENERGETICO	kJ	1626	19	MP 0297 REV 5 2014	<div>Nutrition Facts</div> <div>Varied (...) servings per container</div> <div>Serving size 1 oz (28g / 2 cm slice)</div> <div>Amount per serving</div> <div>Calories 110</div> <div>% Daily Value*</div> <div>Total Fat 9g 12%</div> <div>Saturated Fat 6g 30%</div> <div>Trans Fat 0g</div> <div>Cholesterol 20mg 7%</div> <div>Sodium 420mg 18%</div> <div>Total Carbohydrate 0g 0%</div> <div>Dietary Fiber 0g 0%</div> <div>Total Sugars 0g</div> <div>Includes 0g Added Sugars 0%</div> <div>Protein 8g</div> <div>Vitamin D 0mcg 0%</div> <div>Calcium 263mg 20%</div> <div>Iron 0mg 0%</div> <div>Potassium 0mg 0%</div> <div>The % Daily Value (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.</div>	<div>Nutrition Facts</div> <div>Valeur nutritive</div> <div>Per 2 cm cube (30 g)</div> <div>Pour cube de 2 cm (30 g)</div> <div>Calories 120</div> <div>% Daily Value*</div> <div>% valeur quotidienne*</div> <div>Fat / Lipides 9 g 12 %</div> <div>Saturated / saturés 6 g</div> <div>+ Trans / trans 0,1 g 32 %</div> <div>Carbohydrate / Glucides 0,3 g</div> <div>Fibre / Fibres 0 g 0 %</div> <div>Sugars / Sucres 0 g 0 %</div> <div>Protein / Protéines 8 g</div> <div>Cholesterol / Cholestérol 25mg</div> <div>Sodium 450 mg 20 %</div> <div>Potassium 40 mg 1 %</div> <div>Calcium 300 mg 23 %</div> <div>Iron / Fer 0,1 mg 1 %</div> <div>*5% or less is a little, 15% or more is a lot</div> <div>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</div>		
	kcal	392						
GRASSI	g	31	44	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)				
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	21	104	MP 2097 REV 0 2013 (UNI EN 15282:1997) + UNI EN 129662+UNI EN 129661+UNI EN 129664				
CARBOIDRATI	g	1,1	0,4	MP 0297 rev 5 2014				
DI CUI ZUCCHERI	g	0,3	0,3	MP 2084 rev 0 2012				
PROTEINE	g	27	54	UNI EN ISO 14891:2002				
SALE	g	3,8	63	FIL IDF Standard 88 A:1988				
* AR = ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400KJ/2000Kcal) – ALL XIII – Parte B REG. (UE) n.1169/2011								
							MOISTURE/HUMIDITÉ: 30% M.F./M.G.: 32%	

CONFEZIONAMENTO - PACKAGING E INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	FORMA INTERA
CODICE PRODOTTO	FO-39
CODICE GTIN	---
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
IMBALLO PRIMARIO	Sacco multistrato termoretraibile trasparente ad alta barriera
IMBALLO SECONDARIO	Cartone da 2 forme (su richiesta del Cliente)
PEZZI PER COLLO	2 Forme
DIMENSIONI COLLO	430mm x 215mm x 120 mm
TIPOLOGIA PALLET	EPAL 80 x 120 cm – USA 100 x 100/100 x 120 cm

NOTE

Approvato da DIR



**REPARO
SRL**

**SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO
FO-39**

Revisione n° 05

Del 13/02/2025

Pagina 3 di 3



**FORMAGGIO OVINO
FIORE SARDO DOP**

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;
- 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