



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	VALORE	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	<p>Nutrition Facts Varied (...) servings per container Serving size 1 oz (28g / 2 cm slice) Amount per serving</p> <table border="1"> <tr><td>Calories</td><td>110</td></tr> <tr><td>Total Fat 9g</td><td>12%</td></tr> <tr><td>Saturated Fat 6g</td><td>30%</td></tr> <tr><td>Trans Fat 0g</td><td></td></tr> <tr><td>Cholesterol 20mg</td><td>7%</td></tr> <tr><td>Sodium 420mg</td><td>18%</td></tr> <tr><td>Total Carbohydrate 0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Dietary Fiber 0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Total Sugars 0g</td><td></td></tr> <tr><td>Includes 0g Added Sugars</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Protein 8g</td><td></td></tr> <tr><td>Vitamin D 0mcg</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Calcium 263mg</td><td>20%</td></tr> <tr><td>Iron 0mg</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Potassium 0mg</td><td>0%</td></tr> </table> <p>* 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.</p>	Calories	110	Total Fat 9g	12%	Saturated Fat 6g	30%	Trans Fat 0g		Cholesterol 20mg	7%	Sodium 420mg	18%	Total Carbohydrate 0g	0%	Dietary Fiber 0g	0%	Total Sugars 0g		Includes 0g Added Sugars	0%	Protein 8g		Vitamin D 0mcg	0%	Calcium 263mg	20%	Iron 0mg	0%	Potassium 0mg	0%	<p>Nutrition Facts Valeur nutritive Per 2 cm cube (30 g) Pour cube de 2 cm (30 g)</p> <table border="1"> <tr><td>Calories</td><td>120</td></tr> <tr><td>Fat / Lipides 9 g</td><td>12 %</td></tr> <tr><td>Saturated / saturés 6 g</td><td>32 %</td></tr> <tr><td>+ Trans / trans 0,1 g</td><td></td></tr> <tr><td>Carbohydrate / Glucides 0,3 g</td><td>0 %</td></tr> <tr><td>Fibre / Fibres 0 g</td><td>0 %</td></tr> <tr><td>Sugars / Sucres 0 g</td><td>0 %</td></tr> <tr><td>Protein / Protéines 8 g</td><td></td></tr> <tr><td>Cholesterol / Cholestérol 25mg</td><td></td></tr> <tr><td>Sodium 450 mg</td><td>20 %</td></tr> <tr><td>Potassium 40 mg</td><td>1 %</td></tr> <tr><td>Calcium 300 mg</td><td>23 %</td></tr> <tr><td>Iron / Fer 0,1 mg</td><td>1 %</td></tr> </table> <p>* 5% or less is a little. 15% or more is a lot. * 5% ou moins c'est peu. 15% ou plus c'est beaucoup</p>	Calories	120	Fat / Lipides 9 g	12 %	Saturated / saturés 6 g	32 %	+ Trans / trans 0,1 g		Carbohydrate / Glucides 0,3 g	0 %	Fibre / Fibres 0 g	0 %	Sugars / Sucres 0 g	0 %	Protein / Protéines 8 g		Cholesterol / Cholestérol 25mg		Sodium 450 mg	20 %	Potassium 40 mg	1 %	Calcium 300 mg	23 %	Iron / Fer 0,1 mg	1 %
Calories	110																																																													
Total Fat 9g	12%																																																													
Saturated Fat 6g	30%																																																													
Trans Fat 0g																																																														
Cholesterol 20mg	7%																																																													
Sodium 420mg	18%																																																													
Total Carbohydrate 0g	0%																																																													
Dietary Fiber 0g	0%																																																													
Total Sugars 0g																																																														
Includes 0g Added Sugars	0%																																																													
Protein 8g																																																														
Vitamin D 0mcg	0%																																																													
Calcium 263mg	20%																																																													
Iron 0mg	0%																																																													
Potassium 0mg	0%																																																													
Calories	120																																																													
Fat / Lipides 9 g	12 %																																																													
Saturated / saturés 6 g	32 %																																																													
+ Trans / trans 0,1 g																																																														
Carbohydrate / Glucides 0,3 g	0 %																																																													
Fibre / Fibres 0 g	0 %																																																													
Sugars / Sucres 0 g	0 %																																																													
Protein / Protéines 8 g																																																														
Cholesterol / Cholestérol 25mg																																																														
Sodium 450 mg	20 %																																																													
Potassium 40 mg	1 %																																																													
Calcium 300 mg	23 %																																																													
Iron / Fer 0,1 mg	1 %																																																													
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

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 cm cube (30 g)	
Calories	120
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 6 g	32 %
Carbohydrate / Glucides 0,3 g	0 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 25mg	
Sodium 450 mg	20 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 300 mg	23 %
Iron / Fer 0,1 mg	1 %

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 Diodine 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