

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<h1>FORMAGGIO PECORINO SUPRAMONTE</h1>	REV. 05 19/12/2014
--	--	-----------------------

Certificazione dello Standard IFS Food ed. 6 dell'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas)	IFS International Featured Standard Food 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: Supramonte

Linea del prodotto:

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia

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

Lista Ingredienti

Ingrediente	% sul Totale
LATTE ovino intero pastorizzato	99,25% ÷ 97,65%
caglio	0,5% ÷ 2%
sale	0,25% ÷ 0,35%



Trattamenti in Crosta:

Trattato in superficie con conservanti E203, E235 e con coloranti E150d, E160b (CROSTA NON EDIBILE)

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Proprietà strutturali e sensoriali prodotto

ASPETTO ESTERNO	
Forma	CILINDRICA
Crosta	LISCIA E SOTTILE
Colore	TENDENTE AL BRUNO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	GIALLO PAGLIERINO
Occhiatura	RADA E REGOLARE
Struttura	DURA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	TOSTATO
Sapore e sensazioni in bocca	LEGGERMENTE SALATO
Struttura e consistenza	FRIABILE

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	FORMAGGIO PECORINO SUPRAMONTE	REV. 05 19/12/2014
--	--	-----------------------

Stoccaggio del formaggio "forma nuda"

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	TEMPERATURA
Nel trasporto	+ 0° C ÷ + 12° C
Nel deposito finale	+ 6° C ÷ + 12° C

Vita del prodotto (forma nuda)

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA
Stagionatura	Minimo 60 giorni (2 mesi)
Vita Residua alla consegna	22 mesi

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	m	Unità
E. coli	<10	ufc/g
Stafilococco Aureo (coag. +)	<10	ufc/g
Enterobatteriaceae	<10	ufc/g
Listeria spp.	assente in 25	g
Salmonella spp.	assente in 25	g

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	FORMAGGIO PECORINO SUPRAMONTE	REV. 05 19/12/2014
--	--	-----------------------

Standard Chimico – Fisici

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5,05 – 5,15
Aw		0,87 – 0,80
Sali Minerali (Ceneri)	%	4

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	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	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

CODICE ARTICOLO	TSC S
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORM. PECOR. SUPRAMONTE
PESO (medio)	3,000-3,200 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 20 cm SCALZO 9-11 cm
CODICE EAN	(2) 203460

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	FORMAGGIO PECORINO SUPRAMONTE	REV. 05 19/12/2014
--	--	-----------------------

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
TSC S	40X38,5X13	CT APERTO	4	10	6	60

Informazioni Generali

Responsabile Laboratorio

LARGIU FILIPPO

Responsabile Vendite

GUIISO SALVATORE