SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	**FORMAGGIO PECORINO FIORETTO**	REV. 01 12/12/2011

Certificazione del Sistema Qualità	**IFS** INTERNATIONAL FOOD STANDARD HIGHER LEVEL

L'azienda ha implementato un adeguato Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che prevede l'utilizzo, oltre ai Programmi di Prerequisiti, del sistema HACCP nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004 e 853/2004.

Linea del prodotto: Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia

Paese di origine materie prime	ITALIA SARDEGNA

Lista Ingredienti

Ingrediente	% sul Totale
Latte ovino intero pastorizzato	99,25% ÷ 97,65%
Sale	0,5% ÷2%
Caglio	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	TRONCO - CILINDRICA A SCHIENA DI MULO
Crosta	LISCIA E SOTTILE
Colore	TENDENTE AL BRUNO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	GIALLO PAGLIERINO
Occhiatura	RADA
Struttura	GRANULOSA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	VEGETALE, FLOREALE
Sapore e sensazioni in bocca	LEGGERMENTE SALATO
Struttura e consistenza	FRIABILE

Stoccaggio del formaggio "forma nuda"

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

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	**FORMAGGIO PECORINO FIORETTO**	REV. 01 12/12/2011

Vita del prodotto (forma nuda)

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA
Stagionatura	Minimo 90 giorni (3 mesi)
Vita Residua alla consegna	21 mesi

Uso atteso: il prodotto, prima del consumo, mantiene le sue caratteristiche strutturali - sensoriali, nutrizionali e microbiologiche – chimiche anche se tenuto a temperatura ambiente per 24 ore.

Informazioni Nutrizionali (valori medi sul tal quale)

PARAMETRI	g per 100 g
Proteine	26-31
Carboidrati totali	<1
Grassi totali	28-35

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto
(Kcal)	419
(KJ)	1752

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

Standard Chimico – Fisici

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	47
Grassi sul secco	%	40
pH		5,05 – 5,15
Aw		0,87 – 0,80
Sali Minerali (Ceneri)	%	4
Cloruri come NaCl	%	1,50

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	**FORMAGGIO PECORINO FIORETTO**	REV. 01 12/12/2011

Contenuto Allergeni

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito
Cereali e derivati	NO
Glutine	NO
Arachidi e derivati	NO
Noci e derivati (frutta in guscio)	NO
Olio di noci (frutti in guscio)	NO
Prodotto libero da noci	NO
Rischio di cross contamination con noci	NO
Semi di sesamo e derivati	NO
Sedano e derivati	NO
Senape [brassica nigra] e derivati	NO
Solfiti **Solfiti in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg. (E220 - E228)**	NO
Soia e derivati	NO
Lattosio	NO
Prodotti animali: uova e derivati	NO
Prodotti animali: molluschi e crostacei	NO
Prodotti animali: altri pesci	NO

CODICE ARTICOLO	FRT
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORM. PECOR. FIORETTO
PESO (medio)	3,200 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 20 cm SCALZO 10-13 cm
CODICE EAN	203430

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

Informazioni Generali

Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO

Responsabile Vendite GUISO SALVATORE