

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA SV	REV. 14 10/07/2023
---	--	-----------------------

Certificazione dello Standard: BRC ed. 8 - Grade A IFS version 7 – Higher level	BRC Global Standard for food safety GRADE A IFS International Food Standard 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
--	---	--

Linea del prodotto: Ottenuto per coagulazione termica di siero di latte ovino intero

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

Lista Ingredienti

Ingrediente
siero di LATTE ovino intero
sale

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Radiazioni ionizzanti: Assenti

Proprietà strutturali e sensoriali prodotto

ASPETTO ESTERNO	
Forma	CILINDRICA
Colore	BIANCO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	BIANCO
Struttura	COMPATTA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	LATTICO, ERBE AROMATICHE
Sapore e sensazioni in bocca	SALATO
Struttura e consistenza	COMPATTA

Stoccaggio

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	TEMPERATURA
Nel trasporto	+2° C ÷ +8° C
Nel deposito finale	+2° C ÷ +8° C

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA SV	REV. 14 10/07/2023
---	--	-----------------------

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)	1137	13,53
(kcal)	274	13,70
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	21	30,00
di cui grassi saturi	12	60,00
Carboidrati totali	2,2	0,85
di cui zuccheri	2,2	2,44
Proteine	19	38,00
Sale	3,4	56,67

*** RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2000 kcal) Vedi Allegato XIII Reg. UE 1169 - 2011.**

Standard Chimici

TIPOLOGIA	Valore medio	Unità
Umidità relativa	50-55	g %
Sostanza secca	45-50	g %

Standard Microbiologici

TIPOLOGIA	valore	Unità
E. Coli	≤100	ufc/g
Stafilococco Aureo (coag. +)	≤100	ufc/g
Enterobatteriaceae	≤1000	ufc/g
Listeria spp. e Monocytogenes	assente in 25	g
Salmonella spp.	assente in 25	g
Lieviti	≤10 ⁶	ufc/g
Muffe	≤10 ⁴	ufc/g
Bacillus cereus presunto	≤500	ufc/g

Residui

TIPOLOGIA	
Aflatossine nel latte	<0,05 µg/Kg
Residui pesticidi	Conforme al Reg. CE 1881/2006

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA SV	REV. 14 10/07/2023
---	--	-----------------------

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 (incluso il lattosio)	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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Stoccaggio della ricotta sottovuoto

Confezione	T° nel trasporto	T° nel deposito finale
SV - Forma intera	+2° C ÷ +8° C	+2° C ÷ +8° C
SV - Porzionati	+2° C ÷ +8° C	+2° C ÷ +8° C

Vita del prodotto sottovuoto

Stagionatura minima: 10 giorni

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T +2° C ÷ +8° C	90 giorni (shelf life) confezione integra
TMC in apposite celle alla T +2° C ÷ +8° C	10 giorni dopo apertura confezione sottovuoto porzionati
TMC in apposite celle alla T +2° C ÷ +8° C	30 giorni dopo apertura confezione sottovuoto forma intera

Modalità d'uso: dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in ambiente refrigerato, avvolto con pellicola protettiva. La presenza di croste esterne, eliminabili mediante taglio, non pregiudicano la qualità finale del prodotto

Destinazione d'uso: prodotto indicato per tutte le categorie di consumatori e idoneo al consumo giornaliero alimentare, ad esclusione degli individui intolleranti al lattosio e allergici al latte

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA SV	REV. 14 10/07/2023
---	--	-----------------------

CODICE ARTICOLO	RCT S SV
DESCRIZIONE PRODOTTO	RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA SV
PESO (medio)	3,200 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 20 cm SCALZO 8-11 cm
CODICE EAN	(2) 203550

PRODOTTI	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
RCT S SV	47X24X14	CT APERTO	4	7	8	56

Identificazione lotto: ALGORITMO CON IL SEGUENTE SCHEMA: XXX/Y DOVE XXX INDICA IL GIORNO DI PRODUZIONE PROGRESSIVO DELLA CAMPAGNA CASEARIA E Y INDICA LA LETTERA DELL'ANNO

Informazioni Generali

Responsabile Laboratorio

LARGIU FILIPPO

Responsabile Vendite

GUIISO SALVATORE