

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (BIANCO)	REV. 14 09/01/2022
--	--	-----------------------

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
--	---	--

Denominazione legale / di vendita: Formaggio Pecorino Romano DOP

Denominazione commerciale: Formaggio Pecorino Romano DOP

Linea del prodotto:

Formaggio ovino a pasta dura e cotta. Stagionatura minima 150 giorni.

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

Lista Ingredienti (N.B.: unico allergene presente nei fermenti è il LATTE)

Ingrediente
LATTE ovino intero termizzato
sale
caglio di agnello
fermenti lattici

Trattamenti in Crosta: /

Dichiarazioni in Etichetta:

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Radiazioni ionizzanti: Assenti

Proprietà strutturali e sensoriali prodotto

ASPETTO ESTERNO	
Forma	CILINDRICA A FACCE PIANE E SCALZO DIRITTO
Crosta	LISCIA
Colore	BIANCO AVORIO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	BIANCO O LEGGERMENTE GIALLO PAGLIERINO
Occhiatura	LEGGERMENTE OCCHIATA
Struttura	COMPATTA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (BIANCO)	REV. 14 09/01/2022
---	--	-----------------------

Sapore e sensazioni in bocca	INTENSO E AROMATICO IN QUELLO DA TAVOLA; PICCANTE E FRAGRANTE IN QUELLO DA GRATTUGIA
------------------------------	---

Informazioni Nutrizionali (valori medi sul tal quale)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(kJ)	1643	19,56
(kcal)	396	19,80
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	32	45,71
di cui grassi saturi	20	100
Carboidrati totali	< 0,5	0,19
di cui zuccheri	< 0,5	0,55
Proteine	27	54,00
Sale	3,5	58,33

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

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 e Muffe	≤1000	ufc/g
Bacillus cereus presunto	≤500	ufc/g

Standard Chimico – Fisici

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	29-37
pH		5,1 – 5,5
Aw		0,82 – 0,90

Residui

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

Prodotto alimentare non deteriorabile in base all'art. 62 della legge 27/2012

Contenuto Allergeni

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito
Cereali contenenti glutine	NO

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (BIANCO)	REV. 14 09/01/2022
---	--	-----------------------

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 del formaggio sottovuoto

Confezione	T° nel trasporto	T° nel deposito finale
SV - Forma intera	0° C ÷ + 4° C	0° C ÷ + 4° C
SV - Porzionati	0° C ÷ + 4° C	0° C ÷ + 4° C

Vita del prodotto sottovuoto

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T 0° C ÷ + 4° C	180 giorni (shelf life) confezione integra
TMC in apposite celle alla T 0° C ÷ + 10° C	15 giorni dopo apertura confezione sottovuoto porzionati
TMC in apposite celle alla T 0° C ÷ + 10° C	60 giorni dopo apertura confezione sottovuoto forma intera

Si raccomanda di rispettare la temperatura di 0° C ÷ +4° C. Nel caso in cui non sia rispettata tale temperatura, il prodotto può essere soggetto ad alcune microfessurizzazioni. In tale ipotesi è possibile che le confezioni presentino delle muffe, qualora sia imputabile al fornitore si provvederà alla sostituzione del prodotto difettoso.

Modalità d'uso dopo l'apertura della confezione: a) i porzionati vanno conservati in ambiente fresco, avvolti con pellicola protettiva. La presenza di croste esterne, eliminabili mediante taglio, non pregiudicano la qualità finale del formaggio; b) la forma intera, integra, può essere ancora stagionata fino ad ulteriori anni due se conservata in ambienti a temperatura + 8° C ÷ + 10° C e UR 80% e oleata in crosta.

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

CODICE ARTICOLO	ROM B	ROM 1/4	ROM 1/8	ROM 1/16
DESCRIZIONE PRODOTTO	PECOR. ROMANO DOP BIANCO SV	PECOR. ROMANO DOP BIANCO ¼ SV	PECOR. ROMANO DOP BIANCO 1/8 SV	PECOR. ROMANO DOP 1/16 SV
PESO (medio)	30 Kg	7,500 Kg	3,750 Kg	1,800 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO 30 - 32 cm SCALZO 29 - 30 cm			
CODICE EAN	(2) 203510			

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (BIANCO)	REV. 14 09/01/2022
--	--	-----------------------

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
ROM B	36X35X32	CT CHIUSO	1	5	6	30
ROM 1/4	36X35X32	CT CHIUSO	4	5	6	30
ROM 1/8	30X26X17	CT CHIUSO	2	8	12	96
ROM 1/16	30X26X17	CT CHIUSO	4	8	12	96

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

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: SE.PI. FORMAGGI SRL

Denominazione prodotto: Formaggio pecorino Romano Dop

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Non applicabile
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 19/05/2022

TIMBRO E FIRMA:

SE.PI. FORMAGGI s.r.l.
 Sede Legale e Stabilim. S.S. 131
 km. 76,100 - 09094 MARRUBIU (OR)
 Cod. Fisc. 01 296 720 921
 Partita IVA 00622 210 953