

<b>SE.PI. FORMAGGI SRL</b> S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<b>FIORE SARDO DOP</b>  <b>SV</b>	REV. 05 19/12/2014
--	---	-----------------------

<b>Certificazione dello Standard IFS Food ed. 6 dell'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas)</b>	<b>IFS</b> 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 Fiore Sardo DOP

**Denominazione commerciale:** Formaggio Pecorino Fiore Sardo DOP

**Linea del prodotto:**

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia a pasta cruda.

<b>Paese di origine materie prime</b>	SARDEGNA
---------------------------------------	----------

**Lista Ingredienti**

<b>Ingrediente</b>	<b>% sul Totale</b>
LATTE ovino intero crudo	98,25% ÷ 97,10%
caglio	1,5% ÷ 2,5%
sale	0,25% ÷ 0,35%



**Trattamenti in Crosta:** Oliatura con olio di oliva (CROSTA NON EDIBILE)

**Dichiarazioni in Etichetta:**

“Certificato da Autorità Pubblica designata dal MIPAAF”

**Additivi:** Assenti

**OGM:** Assenti

**Proprietà strutturali e sensoriali prodotto**

<b>ASPETTO ESTERNO</b>	
<b>Forma</b>	DUE TRONCHI DI CONO SCHIACCIATI (DORSO DI MULO)
<b>Crosta</b>	LISCIA
<b>Colore</b>	GIALLO CARICO CHE TENDE AL MARRONE SCURO COL PROCEDERE DEL TEMPO
<b>ASPETTO DELLA PASTA</b>	

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<b>FIORE SARDO DOP SV</b>	REV. 05 19/12/2014
---	-------------------------------	-----------------------

<b>Colore</b>	BIANCO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
<b>Occhiatura</b>	LEGGERA CON DISTRIBUZIONE REGOLARE
<b>Struttura</b>	COMPATTA NELLE FORMA GIOVANILI, GRANULOSA IN QUELLE STAGIONATE
<b>PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI</b>	
<b>Odore e aroma</b>	INTENSO, CON GRADAZIONI IN AUMENTO CON IL PROCEDERE DELLA STAGIONATURA, SPEZIATO, TALVOLTA AFFUMICATO
<b>Sapore e sensazioni in bocca</b>	PICCANTE PIU' O MENO INTENSO A SECONDA DELLA STAGIONATURA

### Informazioni Nutrizionali (valori medi sul tal quale)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(KJ)	1716	20,43
(Kcal)	410	20,50
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	33	47,14
di cui grassi saturi	21	105,00
Carboidrati totali	0,26	0,10
di cui zuccheri	0	0,00
Proteine	28	56,00
Sale	1,09	18,17

**\* 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

### Standard Chimico – Fisici

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Grassi sul secco	%	40-48
pH		5,05 – 5,15
Aflatossine M1	ppb	< 0,1
Cadmio	mg/kg	0,03
Pb	microg/kg	25
Aw		0,87 – 0,80

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<b>FIORE SARDO DOP SV</b>	REV. 05 19/12/2014
---	-------------------------------	-----------------------

<b>Sali Minerali (Ceneri)</b>	%	3,0-4,0
-------------------------------	---	---------

**Modalità d'uso:** dopo l'apertura conservare in frigorifero in modalità protetta e consumare entro 30 giorni

**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
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
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	<b>SI</b>
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

### Vita del prodotto nel sottovuoto

Confezione	Stagionatura	Vita residua
<b>SV - Forma intera</b>	105 giorni (3 mesi e mezzo)	90 gg. dal confezionamento
<b>SV - Porzionati</b>	105 giorni (3 mesi e mezzo)	90 gg. dal confezionamento

### Stoccaggio del formaggio sottovuoto

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

CODICE ARTICOLO	FIORE SV	FIORE 1/2	FIORE 1/4	FIORE 1/8
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	FORM. PECOR. FIORE SARDO DOP SOTTO VUOTO	FORM. PECOR. FIORE SARDO DOP IN META'	FORM. PECOR. FIORE SARDO DOP IN QUARTI	FORM. PECOR. FIORE SARDO DOP IN OTTAVI

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<b>FIORE SARDO DOP SV</b>	REV. 05 19/12/2014
---	-------------------------------	-----------------------

		SV	SV	SV
<b>PESO (medio)</b>	4,000 kg	2,000 Kg	1,000 Kg	500 g
<b>DIMENSIONE (medio)</b>	DIAMETRO STAMPO 18,5 cm SCALZO 12,5 – 16,5 cm			
<b>CODICE EAN</b>	(2) 683480			

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
<b>FIORE SV</b>	47X24X14	CT APERTO	2	7	4	28
<b>FIORE 1/2</b>	38X21X13,5	CT CHIUSO	4	4	10	40
	47X24X14	CT APERTO	2	8	7	56
<b>FIORE 1/4</b>	38X21X13,5	CT CHIUSO	8	4	10	40
	47X24X14	CT APERTO	8	8	7	56
<b>FIORE 1/8</b>	47X24X14	CT APERTO	16	8	7	56
	38X21X13,5	CT CHIUSO	16	4	10	40

### Informazioni Generali

**Responsabile Laboratorio**

LARGIU FILIPPO

**Responsabile Vendite**

GUIISO SALVATORE