

<b>SE.PI. FORMAGGI SRL</b> S.S 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	<h1>FIORE SARDO DOP</h1>	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

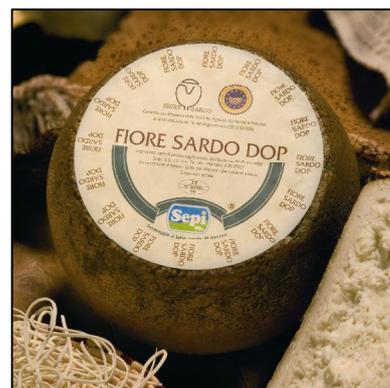
**Linea del prodotto:**

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>
------------------------

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

<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>	
<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

### Condizioni di stoccaggio 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	105 giorni (3 mesi e mezzo)
Vita Residua alla consegna	20 mesi e mezzo

**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)	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

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

TIPOLOGIA	m	Unità
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
Sali Minerali (Ceneri)	%	3,0-4,0

### 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

CODICE ARTICOLO	FIORE
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO DOP
PESO (medio)	4,000 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 18,5 cm SCALZO 12,5 – 16,5 cm
CODICE EAN	(2) 683480

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

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
<b>FIORE</b>	47X24X14	CT APERTO	2	8	7	56

### Informazioni Generali

**Responsabile Laboratorio**

LARGIU FILIPPO

**Responsabile Vendite**

GUIISO SALVATORE