



IT 20/053 CE

FORMAGGIO PECORINO
THARROS
PECORINO - THARROS

REV. 01
01/08/2018

Descrizione:

Formaggio pecorino fresco a pasta morbida e bianca. Ha un sapore dolce, delicato e lievemente aromatico di erbe selvatiche. È ottimo da gustare con il pane carasau, per condire insalate e minstre oppure con la frutta fresca. Vino consigliato: Vermentino di Sardegna D.O.C. Il prodotto è disponibile in vari formati sottovuoto.

Description:

Mild cheese made from Sardinian sheep's milk. The texture is soft, compact and has a delicate and slightly acidulous taste. Suggested wine: Vermentino di Sardegna D.O.C. The product is available in several vacuum sizes.



Denominazione legale – Legal name	Formaggio Pecorino – Pecorino cheese
Denominazione commerciale – Trade name	Tharros
Linea del prodotto – Product line	Formaggio a pasta morbida e a breve maturazione – Mild sheep's milk cheese
Paese di origine delle materie prime – Country of origin	ITALIA – SARDEGNA / ITALY – SARDINIA

INFORMAZIONI PRODOTTO – PRODUCT INFORMATION

Ingredienti - <i>Ingredients:</i>	LATTE di pecora intero pastorizzato, sale, caglio di agnello – <i>Pasteurized ewe's milk, salt, lamb's rennet</i>
Trattamenti in crosta - <i>Treatments:</i>	Trattato in superficie con conservanti E202, E235; Crosta non edibile – <i>Preservatives E202, 235; Inedible rind</i>
Allergeni – <i>Allergens:</i>	Latte - <i>Milk</i>
Additivi - <i>Additives:</i>	Assenti - <i>Absent</i>
OGM - <i>GMO:</i>	Assenti - <i>Absent</i>
Radiazioni ionizzanti – <i>Ionizing radiation:</i>	Assenti - <i>Absent</i>

CODICE - CODE	CCT TH	CCT TH SV	CCT TH 1/2	CCT TH 1/4
Formati Disponibili <i>Available Formats</i>	Forma Intera <i>Whole Wheel</i>	Forma Intera Sv <i>Whole Wheel Vacuum-Packed</i>	½ Sv <i>½ Vacuum-Packed</i>	¼ Sv <i>¼ Vacuum-Packed</i>
EAN	(2)203380	(2)203380	(2)203380	(2)203380
Peso (medio) <i>Weight (average)</i>	1,700 Kg	1,700 Kg	0,900 Kg	0,450 Kg

Prodotto alimentare non deteriorabile in base all'art. 62 della legge 27/2012
Non-perishable food - art. 62 – law 27/2012

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
Intended use: product fits for daily human consumption (except for those individuals who are lactose intolerant)



IT 20/053 CE

**FORMAGGIO PECORINO
THARROS
PECORINO - THARROS**

REV. 01
01/08/2018

CARATTERISTICHE GENERALI – GENERAL CHARACTERISTICS

Forma – Shape:	Cilindrica a facce ovali - <i>Cylindrical shape</i>
Crosta – Rind:	Da bianco a giallo paglierino; Rigata E Sottile – <i>White or pale yellow; Striped and thin</i>
Occhiatura – Holes:	Leggermente occhiata – <i>Sparse whole holes</i>
Pasta – Texture:	Da bianco a giallo paglierino – <i>White or pale yellow</i>
Odore e aroma – Flavour and aroma:	Dolce, delicato e lievemente acidulo - <i>Delicate, aromatic or slightly acidulous taste</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI – NUTRITIVE VALUES

Valore energetico – Energy value	Per 100 gr di prodotto – Per 100 g of product	% RI*
(Kj)	1574	18,74
(kcal)	376	18,80
Parametri - Parametres	g per 100 gr – g for 100 g	% RI*
Grassi totali - Fat	32	45,71
di cui grassi saturi – of which saturated	20	100
Carboidrati totali - Carbohydrates	0,40	0,15
di cui zuccheri – of which sugars	0,30	0,33
Proteine - Protein	21,6	43,20
Sale - Salt	1,13	18,83

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

* RI = Reference intake of an average adult (8.400 kJ / 2000 kcal) See the attached XIII Reg. UE 1169 - 2011.

STANDARD MICROBIOLOGI - MICROBIOLOGICAL STANDARDS

TIPOLOGIA - TYPE	m - q	UNITÀ - UNIT
E. Coli	<10	ufc/g – cfu/g
Stafilococco Aureo (coag. +) - MRSA (coag.+)	<10	ufc/g – cfu/g
Enterobatteriaceae	<10	ufc/g – cfu/g
Listeria spp. e Monocytogenes	Assente – none in 25	g
Salmonella spp.	Assente - none in 25	g
Lieviti e Muffe – yeasts and moulds	<1000	ufc/g – cfu/g
Bacillus cereus (presunto – supposed)	<500	ufc/g – cfu/g

RESIDUI - RESIDUE

TIPOLOGIA – TYPE	Unità - Unit
AFLATOSSINE NEL LATTE – AFLATOXIN ON THE MILK	<0,05 µg/Kg
RESIDUI PESTICIDI – RESIDUE OF PESTICIDE	Conforme al Reg. CE 1881/2006 - In accordance with the Regulation CE 1881/2006



IT 20/053 CE

**FORMAGGIO PECORINO
THARROS
PECORINO - THARROS**

REV. 01
01/08/2018

INFORMAZIONI LOGISTICA – LOGISTIC INFORMATION

Codice - Code	Imballo - Size (Cm)	Tipo Imballo – Packaging	Pezzi X Imballo Pcs per package	Strati X Epal Layers per Epal	Imballi X Strato Cartons per layer	Imballi X Epal – Cartons per Epal
CCT TH	60X39,5X11	CT APERTO OPEN BOX	5	10	4	40
CCT TH SV	60X39,5X11		5	10	4	40
CCT TH 1/2	60X39,5X11		10	10	4	40
CCT TH 1/4	60X39,5X11		20	10	4	40

Identificazione lotto –Lot Identification:

ALGORITMO CON IL SEGUENTE SCHEMA – IT'S AN ALGORITHM WITH THE FOLLOWING SCHEME:

XXX/Y

DOVE XXX INDICA IL GIORNO DI PRODUZIONE PROGRESSIVO DELLA CAMPAGNA CASEARIA E Y INDICA LA LETTERA DELL'ANNO – WHERE XXX IDENTIFIES THE DAY OF PRODUCTION AND Y IDENTIFIES THE YEAR OF PRODUCTION.

INFORMAZIONI STOCCAGGIO – INFORMATION STORAGE

TIPOLOGIA - TYPE	TEMPERATURA - Temperature		SHELF-LIFE	
	Nel Trasporto Transport	Nel Deposito Finale Final storage facility	Scaffale Di Vendita Final storage facility	Apposite Celle* Cold room**
FORMA NUDA – WHOLE WHEEL	0° C ÷ + 10° C	0° C ÷ + 10° C	105 giorni - days	2 mesi - months
SOTTOVUOTO – VACUUM-PACKED	0° C ÷ + 4° C	0° C ÷ + 4° C	105 giorni- days	2 mesi- months

* TMC previsto per stoccaggio in apposite celle (con i necessari trattamenti di stagionatura) alla T 0° C ÷ + 10° C e U > 85%.

** DMD cold room storage (with oiling treatments) with a temperature range of: 0° C ÷ + 10° C and U > 85%.


Per i prodotti sottovuoto: TMC per porzionati 10 giorni dopo l'apertura della confezione; TMC per la forma intera 30 giorni dopo l'apertura della confezione; DMD no vacuum-packed: 30 days after opening; DMD vacuum packed: 10 days after opening.

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 a responsabilità del fornitore si provvederà alla sostituzione del prodotto difettoso.

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

With higher temperature the product could present cracks in the rind, so it is possible to see mould. In case the presence of mould is attributable to the supplier the product will be replaced.

Conditions of use: after the opening of the package, it suggests to wrap the product and store it in the refrigerator. The presence of external mould, that can be cutted off, doesn't compromise the final quality of the cheese. The whole wheel could be matured until 2 years if storage in a place with a temperature range of: + 8° C ÷ + 10° C and UR 80% (with oiling treatments).

 IT 20/053 CE	FORMAGGIO PECORINO THARROS PECORINO - THARROS	REV. 01 01/08/2018
--	--	-----------------------

Informazioni Azienda – Corporate Information

Responsabile Laboratorio – Laboratory Manager FILIPPO LARGIU
Responsabile Vendite - Sale Manager SALVATORE GUISO

Sicurezza Alimentare – Food Safety

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. - *The company implemented a proper case-management System for Food Security that requires the use, of prerequisite plans and of the HACCP, system in accordance with Regulation (EC) n. 852/2004 and 853/2004 and of the whole binding legislation on Food Safety.*

Certificazioni - Certifications

L'azienda possiede le seguenti certificazioni riconosciute a livello internazionale – *The company obtains the following certifications:*

- Certificazione dello Standard **BRC** ed. 7;
- Certificazione **IFS** versione 6.1, dell'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas).



BRC - Global Standard for food safety

GRADE A



IFS - International Food Standard

HIGHER LEVEL