

REV. 14
01/06/2023



SE.PI. FORMAGGI SRL
S.S. 131 - Km 7,6, 100
09094 Marrubiu (OR)
IT 20/053 CE

INFORMAZIONI GENERALI
Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO
Responsabile Vendite GUIO SALVATORE



PECORINO SARDO DOP MATURO



Certificazione dello Standard:
BRCGS FOR FOOD SAFETY
IFS Food

BRCGS FOR FOOD SAFETY
Achieved grade A

IFS 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 Sardo DOP maturo

Denominazione commerciale: Formaggio Pecorino Sardo DOP maturo

LINEA DEL PRODOTTO

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia a pasta semicotta e a maturazione prolungata. Stagionatura minima 60 giorni.

Paese di origine materie prime

ITALIA
SARDEGNA

LISTA INGREDIENTI

Ingrediente
LATTE ovino intero pastorizzato
sale
caglio



TRATTAMENTI IN CROSTA

Trattato in superficie con conservanti E202, E235 e con colorante E150d (**CROSTA NON EDIBILE**)

DICHIARAZIONI IN ETICHETTA

"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero Competente - **ITALIA**"

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Radiazioni ionizzanti: Assenti

PECORINO SARDO DOP MATURO



PROPRIETÀ STRUTTURALI E SENSORIALI PRODOTTO

ASPETTO ESTERNO	
Forma	CILINDRICA A FACCE PIANE E SCALZO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESO
Crosta	LISCIA, CONSISTENTE
Colore	DA MARRON CHIARO A SCURO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	BIANCO O PAGLIERINO
Occhiatura	RADA OCCHIATURA
Struttura	TENERA, ELASTICA NELLE FORME GIOVANI; DURA CON QUALCHE GRANULOSITÀ NELLE FORME STAGIONATE
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	INTENSO
Sapore e sensazioni in bocca	DOLCE - AROMATICO NELLE GIOVANI FORME; GRADEVOLMENTE PICCANTE NELLE FORME STAGIONATE

STOCCAGGIO DEL FORMAGGIO "FORMA NUDA"

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	TEMPERATURA
Nel trasporto	+ 4° C ÷ + 12° C
Nel deposito finale	+ 4° C ÷ + 12° C

VITA DEL PRODOTTO (FORMA NUDA)

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T + 4° C ÷ + 12° C	2 anni (shelf life)

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

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

REV. 14
01/06/2023



SE.PI. FORMAGGI SRL
S.S. 131 - Km 76, 100
09094 Marrubiu (OR)
IT 20/053 CE

INFORMAZIONI GENERALI
Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO
Responsabile Vendite GUIO SALVATORE



PECORINO SARDO DOP MATURO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SUL TAL QUALE)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(kJ)	1780	21,19
(kcal)	429	21,45
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	35	50,00
di cui grassi saturi	22	110,00
Carboidrati totali	< 0,5	0,19
di cui zuccheri	< 0,5	0,55
Proteine	28	56,00
Sale	1,3	21,66

* 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
Enterobacteriaceae	≤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

REV. 14
01/06/2023



SE.PI. FORMAGGI SRL
S.S. 131 - Km 76,100
09094 Marrubiu (OR)
IT 20/053 CE

INFORMAZIONI GENERALI
Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO
Responsabile Vendite GUIO SALVATORE



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Progetto finanziato dal PSR Sardegna 2014-2020
Sottomisura 3.2 "Sostegno per attività di informazione e promozione
svolte da associazioni di produttori nel mercato interno"

PECORINO SARDO DOP MATURO



STANDARD CHIMICO - FISICI

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Grasso sul secco	%	35
pH		5,05 - 5,15
Aw		0,87 - 0,80
Sali Minerali (Ceneri)	%	4
Fibra alimentare	g	0
Sodio	mg/100 g	1800
Calcio	mg/100 g	570-600
Fosforo	mg/100 g	480-560

RESIDUI

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

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 10 mg/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

REV. 14
01/06/2023



SE.PI. FORMAGGI SRL
S.S. 131 - Km 7,6, 100
09094 Marrubiu (OR)
IT 20/053 CE

INFORMAZIONI GENERALI
Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO
Responsabile Vendite GUIO SALVATORE



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Progetto finanziato dal PSR Sardegna 2014-2020
Sottomisura 3.2 "Sostegno per attività di informazione e promozione
svolte da associazioni di produttori nel mercato interno"

PECORINO SARDO DOP MATURO



CODICE ARTICOLO	DOP M
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORM. PECOR. DOP MATURO
PESO (medio)	3,200 Kg
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO STAMPO 20 cm SCALZO 10 - 11 cm
CODICE EAN	(2) 407180

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
DOP M	40X38,5X13	CT APERTO	4	10	6	60

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**



REV. 14
01/06/2023

SE.PI. FORMAGGI SRL
S.S. 131 - Km 7,6, 100
09094 Marrubiu (OR)
IT 20/053 CE

INFORMAZIONI GENERALI
Responsabile Laboratorio LARGIU FILIPPO
Responsabile Vendite GUIO SALVATORE

