

# FIORE SARDO DOP



<b>Certificazione dello Standard:</b> <b>BRCGS FOR FOOD SAFETY</b> <b>IFS Food</b>	<b>BRCGS FOR FOOD SAFETY</b> Achieved grade A  <b>IFS Food</b> 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 con latte crudo di pecora.  
Stagionatura minima 105 giorni.

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

## LISTA INGREDIENTI

Ingrediente
<b>LATTE</b> ovino intero crudo
sale
caglio in pasta di agnello sardo



## TRATTAMENTI IN CROSTA

Oliatura con olio di oliva, aceto di vino (**CROSTA NON EDIBILE**)

## DICHIARAZIONI IN ETICHETTA

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

**Additivi:** Assenti

**OGM:** Assenti

**Radiazioni ionizzanti:** Assenti



**SE.PI. FORMAGGI SRL**  
S.S. 131 - Km 7,6, 100  
09094 Marrubiu (OR)  
IT 207053 CE

**INFORMAZIONI GENERALI**  
**Responsabile Laboratorio** LARGIU FILIPPO  
**Responsabile Vendite** GUIO SALVATORE



# FIORE SARDO DOP



## PROPRIETÀ STRUTTURALI E SENSORIALI PRODOTTO

ASPETTO ESTERNO	
Forma	DUE TRONCHI DI CONO SCHIACCIATI (DORSO DI MULO)
Crosta	LISCIA
Colore	GIALLO CARICO CHE TENDE AL MARRONE SCURO COL PROCEDERE DEL TEMPO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	BIANCO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
Occhiatura	LEGGERA CON DISTRIBUZIONE REGOLARE
Struttura	COMPATTA NELLE FORMA GIOVANILI, GRANULOSA IN QUELLE STAGIONATE
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Odore e aroma	INTENSO, CON GRADAZIONI IN AUMENTO CON IL PROCEDERE DELLA STAGIONATURA, SPEZIATO, TALVOLTA AFFUMICATO
Sapore e sensazioni in bocca	PICCANTE PIÙ O MENO INTENSO A SECONDA DELLA STAGIONATURA

## STOCCAGGIO DEL FORMAGGIO "FORMA NUDA"

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	TEMPERATURA
Nel trasporto	+ 6° C ÷ + 15° C
Nel deposito finale	+ 6° C ÷ + 15° C

## VITA DEL PRODOTTO (FORMA NUDA)

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T + 6° C ÷ + 15° 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. 15  
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

# FIORE SARDO DOP



## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SUL TAL QUALE)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(kJ)	1700	20,24
(kcal)	410	20,50
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	33	47,14
di cui grassi saturi	20	100,00
Carboidrati totali	< 0,5	0,19
di cui zuccheri	< 0,5	0,55
Proteine	28	56,00
Sale	1,6	26,67

\* 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	≤10000	ufc/g
Listeria spp. e Monocytogenes	assente in 25	g
Salmonella spp.	assente in 25	g
Lieviti	≤10 <sup>6</sup>	ufc/g
Muffe	≤10 <sup>4</sup>	ufc/g
Bacillus cereus presunto	≤500	ufc/g

REV. 15  
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

# FIORE SARDO DOP



## STANDARD CHIMICO - FISICI

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Grassi sul secco	%	minimo 40
pH		5,05 - 5,4
Aflatossine M1	ppb	< 0,1
Cadmio	mg/kg	0,03
Pb	microg/kg	25
Aw		0,87 - 0,95
Sali Minerali (Ceneri)	%	3,0-4,0

## 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
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	<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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

REV. 15  
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

# FIORE SARDO DOP



CODICE ARTICOLO	FIORE SP
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

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

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. 15  
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