



ZONA DI PRODUZIONE -ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE LATTE / MILK ORIGIN	Italia / Italy
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Formaggio di Pecora al Tartufo <i>Sheep's Milk Cheese with Truffle</i>
INGREDIENTI INGREDIENTS	LATTE Di Pecora Pastorizzato, Preparato di Tartufo Estivo (Tuber aestivum Vitt., acqua, sale, aroma) 1%, sale, Caglio, Fermenti Lattici. Può Contenere Tracce di FRUTTA A GUSCIO . <i>Pasteurized Sheep's MILK, Preparation of Truffle (Tuber aestivum Vitt. Water, salt, flavouring) 1%, Salt, Rennet, Lactic Acid Bacteria.</i> <i>May contain Traces of NUTS.</i>
STAGIONATURA - AGING	20-30 giorni - days
CROSTA - RIND	Bianco Tendente al Paglierino. Non Edibile <i>White/Light Yellow. Not Edible</i>
PEZZATURA - SHAPE	070210 - 1.5/2 kg - forma intera -peso variabile/ <i>whole cheese – variable weight</i>
TMC- TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	210 giorni forma intera sottovuoto <i>210 days whole cheese under vacuum</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS	Conservare in frigorifero (0°C / +4°C) <i>Keep refrigerated (0°C / +4°C)</i>
MODALITA' DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Temperature di refrigerazione come previsto dalle normative di riferimento. <i>Refrigeration temperatures as required by reference standards.</i>
DESTINAZIONE D'USO CONSUMERS	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte, frutta a guscio). Il prodotto è OGM-free. <i>The product is intended for human consumption except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk, nuts). The product is OGM-free</i>

Emesso da CQ / Issued by QC 12/2022	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2022
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**
Pecorino Tartughiotto

Rev. 3
Pag. 2 di 5

MODALITA' D'USO SERVING SUGGESTIONS	Stabilizzare il prodotto a temperatura ambiente almeno un'ora prima della degustazione per permettere ai costituenti del prodotto di ritrovare un nuovo stato di equilibrio e anche per evitare condensazioni sulla superficie dello stesso. <i>Stabilize the product at room temperature for at least one hour before tasting in order to allow the components of the product to reach a new state of balance and avoid condensation on the surface of the product.</i>
--	---

RODUZIONE / PRODUCTION		STAGIONATURA / AGING	
LATTE - MILK:	OVINO SHEEP'S MILK	Temperatura di asciugatura: <i>Drying temperature</i>	8°/10°C
TRATTAMENTO TERMICO: <i>HEAT TREATMENT:</i>	Pastorizzazione Pasteurization	TIPO DI PASTA e COLORE: <i>Type of pasta and colour:</i>	Pasta morbida bianca-giallo paglierino con tartufo <i>Soft dough, white/light yellow with truffle</i>
TIPO DI FERMENTI <i>LACTIC ACID BACTERIA</i>	Ceppi selezionati di fermenti lattici <i>Selected strains of lactic acid bacteria</i>	SAPORE: <i>Taste:</i>	Gradevole e Caratteristico sapore al tartufo Pleasant and Characteristic truffle taste
TIPO CAGLIO RENNET TYPE	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	SALATURA - <i>Salting:</i>	Salamoia <i>Brine</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF FINISHED PRODUCTS

	VALORI STANDARD STANDARD VALUES	VALORI MASSIMI MAX VALUES	U.M. UNIT OF MEASURE
ESCHERICHIA COLI <i>ESCHERICHIA COLI</i>	<10 ²	10 ³	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI <i>COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	<10	10 ²	UFC/g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE <i>STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS</i>	Non rilevabili in 25 g <i>Not detected in 25 g</i>		
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>		
SALMONELLA	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>		

Le analisi microbiologiche vengono eseguite da Laboratori esterni con metodi accreditati e i valori di riferimento sono quelli previsti dal regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.
Microbiological analysis are carried out by external Laboratories using certified methods and reference values are those indicated in commission regulation (EC) No 2073/2005 and updates

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE DEL PRODOTTO FINITO
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS OF FINISHED PRODUCTS

	Valori medi – Average Values	Range
--	-------------------------------------	--------------

Emesso da CQ / Issued by QC 12/2022	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2022
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.

GRASSO SULLA S.S.* FAT ON DRY MATTER	Min. 40 %	
SOSTANZA SECCA DRY MATTER	55%	50-60 %
UMIDITA' HUMIDITY	45%	40-50 %
Aw Aw	0.960	0,950 - 0.970
pH	5.5	5.1 - 5,9
CONTAMINANTI E AFLATOSSINE CONTAMINANTS AND AFLATOXINS	In conformità con la normativa vigente / According to current legislation	
RESIDUI DI FITOFARMACI PESTICIDES RESIDUES	In conformità con la normativa vigente / According to current legislation	

*I valori possono subire leggere variazioni nel corso dell'anno a causa della diversa alimentazione degli animali.
Values may change slightly during the year due to the different animal feeding.

ALLERGENI- ALLERGENS

	Ingrediente / Ingredient	Presenza in stabilimento / Presence in the factory	Cross-contamination*
Cereali contenenti glutine/ Cereals containing gluten	no	no	
Uova e prodotti a base di uova /Eggs and products thereof	no	no	
Crostacei e prodotti derivati / Crustacean and products thereof	no	no	
Pesce e prodotti derivati / fish and products thereof	no	no	
Arachidi e prodotti derivati/ Peanuts and products thereof	no	no	
Soia e prodotti derivati/ Soy and products thereof	no	no	
Latte e prodotti derivati/ Milk and products thereof	Si / yes	Si / yes	
Frutta a guscio/Shell fruit and products thereof	no	Si / yes	Si / yes
Sedano e prodotti derivati/ Celery and products thereof	no	no	
Senape e prodotti derivati/Mustard and product thereof	no	no	
Semi di sesamo/sesame seeds and products thereof	no	no	
Anidride solforosa/Sulfur dioxide (10 mg/kg)	no	no	
Lupini/Lupins and products thereof	no	no	
Molluschi/Shellfish and products thereof	no	no	

*Può contenere tracce di/May contains traces of

Emesso da CQ / Issued by QC 12/2022	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2022
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL CHARACTERISTICS**

	VALORI MEDI PER 100g AVERAGE VALUES FOR 100g	U.M. UNIT OF MEASURE
Energia / Energy	1812 kJ - 436 kcal	Kj/ kcal
Grassi / Fat	34	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21	g
Carboidrati / Carbohydrates	4.6	g
di cui zuccheri / of which sugars	0.9	g
Proteine / Protein	28	g
Sale / Salt	2.6	g

*I valori possono subire leggere variazioni nel corso dell'anno a causa della diversa alimentazione degli animali.
Values may change slightly during the year due to the different animal feeding.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO - PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	6-8 g
EAN 13	2946786XXXXXX		

IMBALLO /SECONDARY PACKAGING

PALLET

Tipo imballo type of package	Cartone Carton box	Dimensione Pallet in cm Pallet Size in cm	80x120x15 (LxBxH)
Film avvolgibile in kg Plastic wrap in kg	0.2	Peso netto Pallet in Kg Pallet Net Weight in Kg	Prodotto a peso variabile Variable weight
EAN 128	9802517546786-6	Peso lordo Pallet in Kg Gross Weight in Kg Pallet	Prodotto a peso variabile Variable weight

COMPOSIZIONE PALLET / PALLET COMPOSITION

N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 5			
Dimensioni imballo in cm Package dimensions in cm	40x40x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato N. Packing for layer	6
Tara in kg Tara in kg	0,63	N. Strati per Pallet N. Layers per Pallet	10
Peso lordo imballo in Kg Gross Weight in Kg packing	5-7 peso variabile 5-7 Variable weight	Tot. Imballi per Pallet Total Packaging Pallet	60

Emesso da CQ / Issued by QC	Approvato da RAQ / Issued by QAM
12/2022	12/2022
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.