



ZONA DI PRODUZIONE - ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE LATTE / MILK ORIGIN	ITALIA / ITALY
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	FORMAGGIO DI PECORA CON PEPE NERO SHEEP'S MILK CHEESE WITH BLACK PEPPER
INGREDIENTI INGREDIENTS	LATTE DI PECORA PASTORIZZATO, PEPE NERO 0.75% min., SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI. PUO' CONTENERE PISTACCHI e NOCI. PASTEURIZED SHEEP'S MILK, BLACK PEPPER 0.75% min., SALT, RENNET, LACTIC ACID BACTERIA. MAY CONTAIN PISTACHIOS and WALNUTS.
STAGIONATURA - AGING	10-15 giorni - days
CROSTA - RIND	Bianco Tendente al Paglierino. Non Edibile White/Light Yellow. Not Edible
CODICE ARTICOLO- ITEM CODE PEZZATURA -SHAPE	070302 - 3kg – forma intera - <i>whole cheese</i> /peso variabile - variable weight 070202 - 2 kg – forma intera - <i>whole cheese</i> /peso variabile - variable weight 130302 – 3.2 kg ¼ - <i>porzionato</i> / <i>portioned</i> / Peso variabile- variable weight 133002 - 300g – <i>porzionato</i> - <i>portioned</i> / Peso variabile- variable weight
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE – TMC	210 giorni forma intera sottovuoto (180 giorni se porzionato sottovuoto) 210 days <i>whole cheese under vacuum</i> (180 days if <i>portioned under vacuum</i>)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS	Conservare in frigorifero (0°C / +4°C) Keep refrigerated (0°C / +4°C)
MODALITA' DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Temperature di refrigerazione come previsto dalle normative di riferimento. Refrigeration temperatures as required by reference standards.

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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 PEPATO

Rev. 9
Pag. 2 di 6

DESTINAZIONE D'USO CONSUMERS	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte, proteine del 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, milk protein, nuts). The product is OGM-free</i>
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>

PRODUZIONE PRODUCTION		STAGIONATURA AGING	
LATTE: MILK:	OVINO SHEEP'S MILK	TEMPERATURA DI ASCIUGATURA: <i>Drying temperature:</i>	8°/10°C
TRATTAMENTO TERMICO: HEAT TREATMENT:	Pastorizzazione Pasteurization	ASPETTO ESTERNO: <i>Outside:</i>	Crosta bianca/ giallo paglierino, rugosa <i>White- light yellow and rough rind</i>
TIPO DI FERMENTI LACTIC ACID BACTERIA	Ceppi selezionati di fermenti lattici <i>Selected strains of lactic acid bacteria</i>	TIPO DI PASTA e COLORE: <i>Type of pasta and colour:</i>	Pasta morbida bianca-giallo paglierino con grani di pepe nero <i>Soft dough, white/light yellow with black pepper in grain</i>
TIPO CAGLIO RENNET TYPE	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	SAPORE: <i>Taste:</i>	Speziato e caratteristico Spicy and characteristic
		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 ESCHERICHIA COLI	<10 ²	10 ³	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI	<10	UFC/g	UFC/g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS	Non rilevabili in 25 g <i>Not detected in 25 g</i>		
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente <i>Absent</i>	Pres-Assente in 25 g <i>Pres-Absent in 25 g</i>	UNI EN ISO 11290- 1:2007
SALMONELLA	Assente <i>Absent</i>	Pres-Assente in 25 g <i>Pres-Absent in 25 g</i>	ISO 6579-1:2017

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

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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.

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS OF FINISHED PRODUCTS

	Valori medi – Average Values	Range
GRASSO SULLA S.S.* FAT ON DRY MATTER	Min. 47 %	
SOSTANZA SECCA DRY MATTER	62%	65 -59 %
UMIDITA' HUMIDITY	38%	35 - 41 %
Aw Aw	0.960	0,950 - 0.970
pH	5.5	5.1 - 5,9
CONTAMINANTI E AFLATOSSINE CONTAMINANTS AND AFLATOXINS	Regolamento (CE) n. 915/2023 e s.m.i. Reg. (EC) n. 915/2023 and updates	
RESIDUI DI FITOFARMACI PESTICIDES RESIDUES	Regolamento (CE) n.396/2005 e s.m.i. Reg. (EC) n° 396/2005 and updates	

*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	no
Uova e prodotti a base di uova /Eggs and products thereof	no	no	no
Crostacei e prodotti derivati / Crustacean and products thereof	no	no	no
Pesce e prodotti derivati / fish and products thereof	no	no	no
Arachidi e prodotti derivati/ Peanuts and products thereof	no	no	no
Soia e prodotti derivati/ Soy and products thereof	no	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	no
Senape e prodotti derivati/Mustard and product thereof	no	no	no
Semi di sesamo/sesame seeds and products thereof	no	no	no
Anidride solforosa/Sulfur dioxide (10 mg/kg)	no	no	no
Lupini/Lupins and products thereof	no	no	no
Molluschi/Shellfish and products thereof	no	no	no

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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 PEPATO

Rev. 9
Pag. 4 di 6

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

	VALORI MEDI PER 100g AVERAGE VALUES FOR 100g	U.M. UNIT OF MEASURE
Energia / Energy	1706 kJ - 412 kcal	
Grassi / Fat	35	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	24	g
Carboidrati / Carbohydrates	1,2	g
di cui zuccheri / of which sugars	1,2	g
Proteine / Protein	23	g
Sale / Salt	1,1	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

3 kg peso variabile – variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	8-10 g
EAN 13	2681090		

IMBALLO SECONDARIO- 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	9802517503102-9	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: 2			
Dimensioni imballo in cm Package dimensions in cm	40x20x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato N. Packing for layer	10
Tara in kg Tara in kg	0,3	N. Strati per Pallet N. Layers per Pallet	7
Peso lordo imballo in Kg Gross Weight in Kg packing	6 peso variabile 6 Variable weight	Tot. Imballi per Pallet Total Packaging Pallet	70

N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 4			
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	11-12 peso variabile 11-12 Variable weight	Tot. Imballi per Pallet Total Packaging Pallet	60

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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 PEPATO

Rev. 9
Pag. 5 di 6

2 kg peso variabile – variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	8-10 g
EAN 13	2549639		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
EAN 128	9802517503102-0	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>

COMPOSIZIONE PALLET / PALLET COMPOSITION

N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 2

Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x20x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	10
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,3	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	7
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	4 peso variabile <i>4 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	70

N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 4

Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x40x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	6
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,63	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	10
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	8 peso variabile <i>8 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60

3.2 (1/4) porzionato kg peso variabile – variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	8-10 g
EAN 13	2827655		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

		N. Pezzi per imballo <i>N. Pieces Packaging</i>	2
Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
EAN 128	9802517527655-0	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x20x16 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	12
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,3	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	10
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	6-7 peso variabile <i>6-7 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	120

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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 PEPATO

Rev. 9
Pag. 6 di 6

300 g – porzionato, peso variabile – portioned, variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	8-10 g
EAN 13	2285922		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

		N. Pezzi per imballo N. Pieces Packaging	10
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	9802517585922-7	Peso lordo Pallet in Kg Gross Weight in Kg Pallet	Prodotto a peso variabile Variable weight
Dimensioni imballo in cm Package dimensions in cm	29,5x13,7x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato N. Packing for layer	20
Tara in kg Tara in kg	0,3	N. Strati per Pallet N. Layers per Pallet	8
Peso lordo imballo in Kg Gross Weight in Kg packing	3 peso variabile 3 Variable weight	Tot. Imballi per Pallet Total Packaging Pallet	160

Emesso da AQ / Issued by QA 12/2023	Approvato da RAQ / Issued by QAM 12/2023
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.