



ZONA DI PRODUZIONE - ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE LATTE / MILK ORIGIN	ITALIA / ITALY
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Formaggio di pecora con olive ripiene con pasta di peperone, rucola, peperoncino e capperi. <i>Sheep's milk cheese with stuffed olives with pepper paste, rocket, chili and capers.</i>
INGREDIENTI INGREDIENTS	LATTE di pecora pastorizzato, olive farcite con pasta di peperone 4% (peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: Acido Citrico E330, conservante: Acido Lattico E270), rucola 0.5%, peperoncino 0.5%, capperi 0.3%, sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere PISTACCHI e NOCI . <i>Pasteurized sheep's MILK, olives stuffed with pepper paste (Pepper, water, salt, acidity regulators: Citric Acid E330, preservatives: Lactic Acid E270), rocket 0.5%, chili 0.5%, capers 0.3%, salt, rennet, lactic acid bacteria. May contain PISTACHIOS and WALNUTS.</i>
STAGIONATURA - AGING	10-15 giorni / days
CROSTA - RIND	Bianco Tendente al Paglierino. Non Edibile - <i>White/Light Yellow. Not Edible</i>
CODICE ARTICOLO- ITEM CODE PEZZATURA -SHAPE	070313 - 3kg – forma intera - <i>whole cheese</i> /peso variabile - variable weight 070213 – 2 kg - forma intera - <i>whole cheese</i> /peso variabile - variable weight 130313 – 3.2 kg (1/4) – <i>porzionato - portioned</i> / Peso variabile- variable weight 130213 – 1.5 kg (1/2) - <i>porzionato - portioned</i> / Peso variabile- variable weight 133013 - 300g - <i>porzionato - portioned</i> / Peso variabile- variable weight

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC	210 giorni forma intera sottovuoto (180 giorni se porzionato sottovuoto) <i>210 days whole cheese under vacuum (180 days if portioned under vacuum)</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS	Conservare in frigorifero <i>Keep refrigerated</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>
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: Drying temperature:	8°/10°C
TRATTAMENTO TERMICO: HEAT TREATMENT:	Pastorizzazione Pasteurization	ASPETTO ESTERNO: Outside:	Crosta bianca/ giallo paglierino, rugosa con olive ripiene, rucola, peperoncino e capperi <i>White- light yellow and rough rind with olives stuffed, rocket, chilli pepper e capers</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: Type of pasta and colour:	Pasta morbida bianca-giallo paglierino con olive ripiene, rucola, peperoncino e capperi <i>Soft dough, white/light yellow with stuffed olives, rocket, chilli pepper and capers</i>
TIPO CAGLIO RENNET TYPE	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	SAPORE: Taste:	Gradevole, leggermente piccante e Caratteristico <i>Pleasant, slightly spicy and Characteristic</i>
		SALATURA Salting:	Salamoia Brine

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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 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
GRASSO SULLA S.S.* <i>FAT ON DRY MATTER</i>	Min. 47 %	
SOSTANZA SECCA <i>DRY MATTER</i>	62%	65 -59 %
UMIDITA' <i>HUMIDITY</i>	45,2%	35 - 41 %
Aw	0.952	0,950 - 0.970
pH	5.45	5.1 - 5,9
CONTAMINANTI E AFLATOSSINE <i>CONTAMINANTS AND AFLATOXINS</i>	Regolamento (CE) n.1881/2006 Reg. (EC) n° 1881/2006	
RESIDUI DI FITOFARMACI <i>PESTICIDES RESIDUES</i>	Regolamento (CE) n.396/2005 Reg. (EC) n° 396/2005	

*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.

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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.

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	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

	VALORI MEDI PER 100g AVERAGE VALUES FOR 100g	U.M. UNIT OF MEASURE
Energia / Energy	1372 kJ - 330 Kcal	
Grassi / Fat	26	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18	g
Carboidrati / Carbohydrates	3.1	g
di cui zuccheri / of which sugars	3.1	g
Proteine / Protein	21	g
Sale / Salt	2.3	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.

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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 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	2922251		

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	9802517503112-8	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: 1			
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	20x20x12.5 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	15
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,2	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	8
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	3-3,5 peso variabile 3-3,5 <i>Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	120

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>	6 peso variabile 6 <i>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>	11-12 peso variabile 11-12 <i>Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60

Emesso da AQ / Issued by QA 05/2022	Approvato da RAQ / Issued by QAM 05/2022
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 Fantasia**

Rev. 2
Pag. 6 di 8

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	2473102		

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	9802517502112-9	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

Emesso da AQ / Issued by QA 05/2022	Approvato da RAQ / Issued by QAM 05/2022
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.



SCHEMA TECNICA
TECHNICAL SHEET
Pecorino Fantasia

Rev. 2
Pag. 7 di 8

3.2 kg (1/4) – 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	2925517		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
N.Pezzi per imballo <i>N.Pieces Packaging</i>	4	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>	38x38x18,5	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	6
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,64	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	8
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	12-13 peso variabile/ variable weight	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	48
EAN 128	9802517525517-3	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2

1.5 kg (1/2) – 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	2383952		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
N.Pezzi per imballo <i>N.Pieces Packaging</i>	4	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>	43,8x22,8x12	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>	6 peso variabile 6 variable weight	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	70
EAN 128	9802517583952-6	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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 Fantasia**

Rev. 2
Pag. 8 di 8

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	4 g
EAN 13	2404039		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
N. Pezzi per imballo <i>N. Pieces Packaging</i>	10	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>	29,5x13,7x14	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	20
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,12	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	8
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	3 peso variabile / variable weight	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	160
EAN 128	9802517504039-7	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
05/2022	05/2022
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.