



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**

**Masserie Iblee
Formaggio Primosale Bianco**

Rev. 3
Pag. 1 di 6



ZONA DI PRODUZIONE- ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE DEL LATTE / MILK ORIGIN	ITALIA / ITALY
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	FORMAGGIO A LATTE MISTO MIXED MILK CHEESE
INGREDIENTI INGREDIENTS	LATTE pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO . <i>Pasteurized MILK, pasteurized sheep's MILK, salt, rennet, lactic acid bacteria. May contain traces of NUTS.</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	170101 - 1 kg - forma intera – peso variabile / <i>whole cheese – variable weight</i> 170201 - 2 kg - forma intera – peso variabile / <i>whole cheese – variable weight</i>
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO LOT IDENTIFICATION	N° progressivo di lavorazione-Anno (es. 01-2015) <i>Manufacturing progressive number - Year (i.e. 01-2015)</i>

Emesso da AQ / Issued by QA 06/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 06/2019
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**

**Masserie Iblee
Formaggio Primosale Bianco**

Rev. 3
Pag. 2 di 6

TERMINE DI CONSERVAZIONE MINIMO - TMC	180 giorni forma intera sottovuoto - <i>days whole cheese undervacuum</i>
Conservazione minima garantita alla consegna - TMC after Delivery	120 giorni sottovuoto – days under vacuum
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: <i>Milk:</i>	VACCINO, OVINO COW, SHEEP	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 <i>Soft dough, white/light yellow</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>	Piacevole e caratteristico <i>Pleasant and characteristic</i>
Tipo Caglio Rennet Type	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	Salatura <i>Salting:</i>	Salamoia <i>Brine</i>

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
06/2019	06/2019
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

Masserie Iblee Formaggio Primosale Bianco

Rev. 3
Pag. 3 di 6

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 COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI	<10	10 ²	UFC/g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS	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. 40 %	
SOSTANZA SECCA <i>DRY MATTER</i>	50%	45-55 %
UMIDITA' <i>HUMIDITY</i>	50%	45-55 %
Aw <i>Aw</i>	0.960	0,950 - 0.970
pH	5.5	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 06/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 06/2019
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

Masserie Iblee Formaggio Primosale Bianco

Rev. 3
Pag. 4 di 6

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	1582 kJ - 378 kcal	
Grassi / Fat	31	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	20	g
Carboidrati / Carbohydrates	1.8	g
di cui zuccheri / of which sugars	1.8	g
Proteine / Protein	23	g
Sale / Salt	1.7	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 06/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 06/2019
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**

**Masserie Iblee
Formaggio Primosale Bianco**

Rev. 3
Pag. 5 di 6

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO – PACKAGING

2 Kg Peso variabile / Variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	6-8 g
EAN 13	2567894		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	N° Pezzi per imballo N° Pieces per package	4
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x40x14 (LxBxH)	Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	8 peso variabile 8 Variable weight
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,63	EAN 128	9802517567894-1

IMBALLO TERZIARIO/ PALLET- TERTIARY PACKAGING/ PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	6	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile Variable weight
N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	10	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile Variable weight
Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0.2

1 Kg Peso variabile / Variable weight

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	6-8 g
EAN 13	2747859		

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	N° Pezzi per imballo N° Pieces per package	9
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x40x14 (LxBxH)	Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	9-10 peso variabile 9-10 Variable weight
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,63	EAN 128	9802517547859-6

Emesso da AQ / Issued by QA 06/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 06/2019
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**

**Masserie Iblee
Formaggio Primosale Bianco**

Rev. 3
Pag. 6 di 6

IMBALLO TERZIARIO/ PALLET- TERTIARY PACKAGING/ PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	6	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	10	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0.2

Emesso da AQ / Issued by QA 06/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 06/2019
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.