



**SCHEDA TECNICA  
TECHNICAL SHEET**

**Rev. 2**  
Pag. 1 di 5

**NEBRUS RUCOLA BABY**



<b>ZONA DI PRODUZIONE - ORIGIN</b>	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
<b>ORIGINE LATTE / MILK ORIGIN</b>	ITALIA / ITALY
<b>DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME</b>	Formaggio a latte misto con rucola <i>Mixed milk cheese with rocket</i>
<b>INGREDIENTI INGREDIENTS</b>	<b>LATTE</b> di pecora pastorizzato, <b>LATTE</b> pastorizzato, rucola 2%, sale, caglio, fermenti lattici Puo' contenere <b>MANDORLE, NOCI E PISTACCHI</b> . <i>Pasteurized sheep's MILK, pasteurized MILK, rocket 2%, salt, rennet, lactic acid bacteria. May contain ALMONDS, WALNUTS and PISTACHIOS.</i>
<b>STAGIONATURA - AGING</b>	15-20 giorni 15-20 days
<b>CROSTA -RIND</b>	Bianco tendente al paglierino. Non edibile <i>White/light yellow. Not edible</i>
<b>CODICE ARTICOLO- ITEM CODE PEZZATURA -SHAPE</b>	870105- 1 kg - forma intera - <i>whole cheese</i> / peso variabile - variable weight

<b>Emesso da AQ / Issued by QA</b> 08/2019	<b>Approvato da RAQ / Issued by QAM</b> 08/2019
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**

**Rev. 2**  
Pag. 2 di 5

**NEBRUS RUCOLA BABY**

<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> <i>LOT IDENTIFICATION</i>	N° progressivo di lavorazione-Anno (es. 01-2015) <i>Manufacturing progressive number – Year (i.e. 01-2015)</i>
<b>TERMINE DI CONSERVAZIONE MINIMO - TMC</b>	180 giorni forma intera sottovuoto <i>180 days whole cheese under vacuum</i>
<b>Conservazione minima garantita alla consegna - TMC after Delivery</b>	120 giorni sottovuoto – 120 days under vacuum
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> <i>STORING CONDITIONS</i>	Conservare in frigorifero <i>Keep refrigerated</i>
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b> <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Temperature di refrigerazione come previsto dalle normative di riferimento. <i>Refrigeration temperatures as required by reference standards.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO</b> <i>CONSUMERS</i>	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>

<b>PRODUZIONE</b> <i>PRODUCTION</i>		<b>STAGIONATURA</b> <i>AGING</i>	
LATTE: <i>MILK:</i>	Ovino, vaccino Sheep, cow	TEMPERATURA DI ASCIUGATURA: <i>Drying temperature:</i>	8°/10°C
TRATTAMENTO TERMICO: <i>HEAT TREATMENT:</i>	Pastorizzazione Pasteurization	ASPETTO ESTERNO: <i>Outside:</i>	Crosta bianca/ giallo paglierino, rugosa con rucola <i>White- light yellow and rough rind with rocket</i>
ACIDITA' dopo 24 h. <i>AFTER 24 HOURS ACIDITY</i>	pH 5,0	TIPO DI PASTA e COLORE: <i>Type of pasta and colour:</i>	Pasta morbida bianca-giallo paglierino con pezzetti di rucola <i>Soft dough, white/light yellow with rocket little pieces</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>	Dolce e caratteristico <i>sweet and characteristic</i>
TIPO CAGLIO <i>RENNET TYPE</i>	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	SALATURA <i>Salting:</i>	Salamoia <i>Brine</i>

Emesso da AQ / Issued by QA 08/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2019
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

# NEBRUS RUCOLA BABY

Rev. 2  
Pag. 3 di 5

### 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI	<10	10 <sup>2</sup>	UFC/g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS	Non rilevabili in 25 g Not detected in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g Absent in 25 g		
SALMONELLA	Assente in 25 g Absent in 25 g		

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.* FAT ON DRY MATTER	Min. 40 %	
SOSTANZA SECCA DRY MATTER	59%	55-62 %
UMIDITA' HUMIDITY	41%	38-45 %
Aw Aw	0.945	0,930 - 0.960
pH	5.2	5.0-5.5
CONTAMINANTI E AFLATOSSINE CONTAMINANTS AND AFLATOXINS	Regolamento (CE) n.1881/2006 Reg. (EC) n° 1881/2006	
RESIDUI DI FITOFARMACI PESTICIDES RESIDUES	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 08/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2019
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.



## SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

# NEBRUS RUCOLA BABY

Rev. 2  
Pag. 4 di 5

### 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	<b>Si / yes</b>	<b>Si / yes</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati/Shell fruit and products thereof	no	<b>Si / yes</b>	<b>Si / yes</b>
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	1604/ 387	kJ/ kcal
Grassi / Fat	32.1	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	22.4	g
Carboidrati / Carbohydrates	0	g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g
Proteine / Protein	24.2	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 08/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2019
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.



**SCHEMA TECNICA  
TECHNICAL SHEET**

**NEBRUS RUCOLA BABY**

Rev. 2  
Pag. 5 di 5

**CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO - PACKAGING**

**IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING**

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	8 g
EAN 13	2434709		

**IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING**

**PALLET**

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x150 (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>	9	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>	40x40x14	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>	10 peso variabile <i>10 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60
EAN 128	9802517594709-2	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2

Emesso da AQ / Issued by QA 08/2019	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2019
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.