



<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 di Pecora al Tartufo Sheep's Milk Cheese with Truffle
<b>INGREDIENTI INGREDIENTS</b>	<b>LATTE</b> di pecora pastorizzato, preparato di tartufo estivo (tuber aestivum vitt., acqua, sale) 1%, sale, aroma di tartufo bianco, caglio, fermenti lattici. Può contenere <b>NOCI E PISTACCHIO</b> . <i>Pasteurized sheep's MILK, preparation of truffle (tuber aestivum vitt. water, salt) 1%, salt, white truffle aroma, rennet, lactic acid bacteria. May contain <b>WALNUTS AND PISTACHIOS</b>.</i>
<b>STAGIONATURA - AGING</b>	10-15 giorni - days
<b>CROSTA - RIND</b>	Bianco Tendente al Paglierino. Non Edibile White/Light Yellow. Not Edible
<b>CODICE ARTICOLO- ITEM CODE PEZZATURA -SHAPE</b>	070110- 1 kg - forma intera - <i>whole cheese</i> /peso variabile - variable weight
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO LOT IDENTIFICATION</b>	N° progressivo di lavorazione-Anno (es. 01-2015) <i>Manufacturing progressive number –Year (i.e. 01-2015)</i>
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE- TMC</b>	210 giorni forma intera sottovuoto <i>210 days whole cheese under vacuum</i>

<b>Emesso da AQ / Issued by QA</b> 04/2019	<b>Approvato da RAQ / Issued by QAM</b> 04/2019
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**

**MIGNON TARTUFO**

Rev. 4

<b>Conservazione minima garantita alla consegna - TMC after Delivery</b>	140 giorni sottovuoto – 140 days under vacuum
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS</b>	Conservare in frigorifero <i>Keep refrigerated</i>
<b>MODALITA' DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS</b>	Temperature di refrigerazione come previsto dalle normative di riferimento. <i>Refrigeration temperatures as required by reference standards.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO CONSUMERS</b>	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>MODALITA' D'USO SERVING SUGGESTIONS</b>	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	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 <i>Pleasant and Characteristic truffle taste</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	Approvato da RAQ / Issued by QAM
04/2019	04/2019
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**

**MIGNON TARTUFO**

Rev. 4

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF FINISHED PRODUCTS**

	<b>VALORI STANDARD STANDARD VALUES</b>	<b>VALORI MASSIMI MAX VALUES</b>	<b>U.M. UNIT OF MEASURE</b>
ESCHERICHIA COLI <i>ESCHERICHIA COLI</i>	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI <i>COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	<10	10 <sup>2</sup>	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**

	<b>Valori medi – Average Values</b>	<b>Range</b>
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>	38%	35 - 41 %
Aw Aw	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	Approvato da RAQ / Issued by QAM
04/2019	04/2019
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. 4

**MIGNON TARTUFO**

**ALLERGENI- ALLERGENS**

	<b>Ingrediente / Ingredient</b>	<b>Presenza in stabilimento / Presence in the factory</b>	<b>Cross-contamination</b>
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/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**

	<b>VALORI MEDI PER 100g AVERAGE VALUES FOR 100g</b>	<b>U.M. UNIT OF MEASURE</b>
Energia / Energy	1812 kJ - 436 kcal	kcal / kJ
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.

<b>Emesso da AQ / Issued by QA</b> 04/2019	<b>Approvato da RAQ / Issued by QAM</b> 04/2019
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**

**MIGNON TARTUFO**

Rev. 4

## CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO - PACKAGING

### IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

Confezione Pack	FILM PLASTICO TERMOFORMATO PA/PE THERMOPACK MATERIAL PA/PE	PESO / WEIGHT	6-8 g
EAN 13	2971166		

### 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	9802517501111-3	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>
<b>N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 9</b>			
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x40x13	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>	9- 10 peso variabile <i>9- 10 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	60
<b>N.Pezzi per imballo N.Pieces Packaging: 4</b>			
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	24,5x23,5x12 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	12
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,18	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	10
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>	120

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
04/2019	04/2019
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.