

RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

D.I.G.AR. s.r.l.
loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) –
Tel. 0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA
00047020524
www.renieri.net
info@renieri.net

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 15/03/2018
Pagina 1 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

PECORINO SEMI STAGIONATO COD. 525

1. NOME COMMERCIALE

“PECORINO SEMI-STAGIONATO ”

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il pecorino semi stagionato Renieri è selezionato ed affinato nei propri locali di stagionatura. Esternamente, si presenta con crosta di colore rosso per il trattamento subito con concentrato di pomodoro. La sua forma è rotonda, a scalzo rettangolare con un peso di circa 1,3-1,5 kg. La pasta è soda, di colore paglierino, dal gusto pieno e deciso, la fetta al taglio si presenta compatta.

STAGIONATURA: OLTRE 1 MESE

3. INGREDIENTI

(Rif. Dir. 200/13/CE - 2001/101/CE e Normative collegate)

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, concentrato di pomodoro, olio di oliva .

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

TRATTAMENTI SUBITI: Lavaggio, trattamento in crosta, stagionatura in cella da + 10 a +12°C.

TRATTAMENTO IN CROSTA*: concentrato di pomodoro(ITALIANO), olio di oliva(ITALIANO)

* Crosta non edibile

4. RICONOSCIMENTO PRODOTTO

IL NUMERO DI LOTTO È COSTITUITO DA UN NUMERO PROGRESSIVO CHE IDENTIFICA IL GIORNO D' INIZIO LAVORAZIONE DEL PRODOTTO ED È ESPRESSO IN CIFRE ARABE.

5. PACKAGING

PEZZATURA: 1,3-1,5 kg.

TIPOLOGIA IMBALLO:

PRIMARIO: Cartone (Dimensioni: H 17 cm X Larg. 36 cm X Lung. 59,5 cm)

N° PEZZI PER IMBALLO: 12 pz Cartone

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli

DATA/
15/03/2018

RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE**D.I.G.AR. s.r.l.**
loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) –
Tel. 0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA
00047020524
www.renieri.net
info@renieri.net**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 15/03/2018
Pagina 2 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE**6. CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Formaggio pecorino a pasta compatta paglierina. Ha gusto pieno.

7. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI *

| VALORI NUTRITIVI | |
|-----------------------------|-----------|
| Energia: Kcal/100g; Kj/100g | 343 -1422 |
| Grassi: g/100g | 26,78 |
| Di cui saturi | 18,20 |
| Carboidrati: g/100g | 3,54 |
| Di cui zuccheri | 0,20 |
| Proteine: g/100g | 21,82 |
| Sale : g/100g | 2,51 |

* Valori Medi

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| INDICI MICROBIOLOGICI E CARATTERI CHIMICO-FISICI | |
|---|-----------------------|
| Escherichia coli | < 50/ ufc/g |
| Staphilococcus a. | < 100/ ufc/g |
| Coliformi a 30°C | < 100/ ufc/g |
| Salmonella sp. | Assente in 0/25 ufc/g |
| Listeria sp. | Assente in 0/25 ufc/g |

9. CONSERVAZIONE -TMC

Conservare in luogo fresco ed asciutto a + 6-8°C - Termine Minimo di Conservazione: 4 mesi

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria ScarselliDATA/
15/03/2018

RENIERI[®]

SALUMI FATTI AD ARTE

D.I.G.AR. s.r.l.

loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) –

Tel. 0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA

00047020524

www.renieri.net

info@renieri.net

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009

Rev.: 2.1 del 15/03/2018

Pagina 3 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE**10. SCHEDA ALLERGENI**

| SOSTANZE VETTORI DI ALLERGENI | PRESENZA DELL'ALLERGENE | | | |
|---|-------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | Nel prodotto si/no | Ingrediente che contiene l'allergene (1) | Nel luogo di produzione si / no (2) | Involontaria nel prodotto si/no (3) |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati | NO | | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | LATTE OVINO PASTORIZZATO | SI | NO |
| Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i> , noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) | NO | | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO ₂ | NO | | NO | NO |

- (1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene es. se l'allergene è la senape contenuta nelle spezie indicare nella riga "senape" nella prima colonna "SI" e nella seconda colonna "spezie".
- (2) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.
- (3) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato: Non sono presenti sostanze allergeniche Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: **LATTE OVINO PASTORIZZATO** Possono essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:....." o "tracce di"

DIGAR s.r.l. certifica l'osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, quali sia il loro ruolo o la loro funzione nel prodotto finito, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m.

| | |
|---|---------------------|
| APPROVATO DA Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli | DATA/ 15/03/2018 |
|---|---------------------|

RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

D.I.G.AR. s.r.l.
loc. Pian dei Peschi, 6 – 53036 Poggibonsi (SI) –
Tel. 0577/978098 Fax 0577/977075 P. IVA
00047020524
www.renieri.net
info@renieri.net

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Data redazione: 24/11/2009
Rev.: 2.1 del 15/03/2018
Pagina 4 di 4

NUMERO RICONOSCIMENTO AZIENDALE: CE IT 9 902 L

IT
9 902 L
CE

11. INFORMAZIONI

- OGM:** *DIGAR s.r.l.* certifica, in accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto *OGM - free*), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.
- RISPETTO DOSI
CONSERVANTI** *DIGAR s.r.l.* certifica che tutti i prodotti lavorati rispettano il Decreto Ministeriale 27 febbraio 2008-Aggiornamento del Decreto 27 febbraio 1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE.
- IDONEITA'
IMBALLO:** *DIGAR s.r.l.* certifica che gli imballi utilizzati per il confezionamento (imballo I° ed imballo II°) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. Ce 1935/04.
- ANALISI:** *DIGAR s.r.l.* è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche/microbiologiche e/o dettagliate su specifica richiesta, del lotto ordinato.
- SISTEMA
AZIENDALE:** La nostra azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (*HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT*) ed opera in conformità dei Reg. CE n. 852-853-854/04.

RIENTRA NELLA RESPONSABILITA' DI COLUI CHE UTILIZZA IL PRODOTTO, VERIFICARE CHE L'IMPIEGO IN UN CERTO ALIMENTO, SIA CONSENTITO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA. LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE E RAPPRESENTANO UNA GUIDA DI MASSIMA PER IL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI. VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO. LE INFORMAZIONI SUL DOCUMENTO SONO FORNITE SENZA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA DI ESATTEZZA E SI BASANO SULLE NOSTRE ATTUALI CONOSCENZE ED ESPERIENZE. LA DITTA DIGAR s.r.l. NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE, IMPROPRIO ED ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO DI QUALSIASI GENERE DI PRODOTTO PRESENTATO O VENDUTO.

APPROVATO DA
Responsabile Controllo Qualità Dr. Ilaria Scarselli

DATA/
15/03/2018