



**SCHEMA TECNICA
TECHNICAL SHEET**

Rev. 2
Pag. 1 di 5

NEBRUS OLIVE RIPIENE BABY



ZONA DI PRODUZIONE - ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE LATTE / MILK ORIGIN	ITALIA / ITALY
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Formaggio a latte misto con olive farcite <i>Mixed milk cheese with stuffed olives</i>
INGREDIENTI INGREDIENTS	LATTE di pecora pastorizzato, LATTE pastorizzato, olive farcite con pasta di peperone 6% (pasta di peperone: peperoni, acqua, sale, addensanti: alginato di sodio, gomma di guar. Agente di resistenza: cloruro di calcio. Correttore di acidità: acido citrico. Conservante: sorbato di potassio) sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere MANDORLE, NOCI E PISTACCHI . <i>Pasteurized sheep's MILK, pasteurized MILK, stuffed olives with pepper paste 6% (Peppers, water, salt, thickeners: sodium alginate, guar gum. Firming agent: calcium chloride. Emulsifying agent: citric acid. Preservative: potassium sorbate) salt, rennet, lactic acid bacteria. May contain ALMONDS, WALNUTS and PISTACHIOS.</i>
STAGIONATURA - AGING	15-20 giorni 15-20 days
CROSTA - RIND	Bianco tendente al paglierino. Non edibile <i>White/light yellow. Not edible</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.



**SCHEMA TECNICA
TECHNICAL SHEET**

Rev. 2
Pag. 2 di 5

NEBRUS OLIVE RIPIENE BABY

CODICE ARTICOLO- ITEM CODE PEZZATURA -SHAPE	870104- 1 kg - forma intera - <i>whole cheese /peso variabile - 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>
TERMINE DI CONSERVAZIONE MINIMO - TMC	180 giorni forma intera sottovuoto <i>180 days whole cheese under vacuum</i>
Conservazione minima garantita alla consegna - TMC after Delivery	120 giorni sottovuoto – 120 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>

PRODUZIONE PRODUCTION		STAGIONATURA AGING	
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 <i>White- light yellow and rough rind</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 olive farcite <i>Soft dough, white/light yellow with stuffed olives</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 OLIVE RIPIENE 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 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 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**

Rev. 2
Pag. 4 di 5

NEBRUS OLIVE RIPIENE BABY

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 e prodotti derivati/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	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	Approvato da RAQ / Issued by QAM
08/2019	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 OLIVE RIPIENE 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	2563045		

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>	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	9802517593045-2	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0,2

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