



Emesso da AQ / Issued by QA 10/2016	Approvato da RAQ / Issued by QAM 10/2016
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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> <b>ORIGIN</b>	Sicilia/Sicily – Produzione del formaggio / Cheese production site Ponte di Piave (TV) – affinatura – Ripening site
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <b>LEGAL NAME</b>	Formaggio di pecora affinato con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. <i>Sheep's milk cheese ripened in Aceto Balsamico di Modena I.G.P.</i>
<b>INGREDIENTI</b> <b>INGREDIENTS</b>	<b>Latte</b> di pecora pastorizzato, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante caramello E150d. Contiene <b>SOLFITI</b> ) sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere tracce di frutta a guscio. <i>Pasteurized sheep's milk</i> , Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Wine vinegar, grape must, caramel E150d. Contain <b>SULFITES</b> ), salt, rennet, lactic acid bacteria. May also contain traces of nuts.
<b>Provenienza latte – Milk origin</b>	SICILIA - SICILY
<b>STAGIONATURA</b> <b>AGING</b>	90 giorni più 30 giorni di affinatura in Aceto Balsamico di Modena I.G.P. <i>90 days plus 30 days of ripening in Aceto Balsamico di Modena I.G.P.</i>
<b>CROSTA</b> <b>RIND</b>	Non edibile <i>Not edible</i>
<b>PEZZATURA</b> <b>SHAPE</b>	2,5 kg - forma intera – Peso variabile <i>2,5 kg - whole cheese – Variable weight</i>
<b>CODICE ARTICOLO</b> <b>ITEM CODE</b>	080315
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> <b>LOT IDENTIFICATION</b>	N° progressivo di lavorazione-Anno (es. 01-2015) <i>Manufacturing progressive number -Year (i.e. 01-2015)</i>
<b>SHELF LIFE</b>	240 giorni 240 days
<b>Conservazione minima garantita alla consegna - TMC after Delivery</b>	160 giorni forma intera sottovuoto / <i>Days whole cheese under vacuum</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> <b>STORING CONDITIONS</b>	Conservare in luogo fresco <i>Keep in a cold place</i>
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b> <b>TRANSPORT CONDITIONS</b>	Temperature comprese tra +4°C e +6°C (fatto salvo quanto riportato dal D.P.R. del 26/03/1980 n°327 allegato C) <i>Temperatures from +4°C to 6°C (subject to what is stated in the Decree of the President of the Italian Republic of 26th March 1980 n. 327 encl. C)</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO</b> <b>CONSUMERS</b>	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte, proteine del 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, milk protein, nuts). The product is OGM-free</i>
<b>MODALITA' D'USO</b> <b>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>

<b>Emesso da AQ / Issued by QA</b> 10/2016	<b>Approvato da RAQ / Issued by QAM</b> 10/2016
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.

PRODUZIONE PRODUCTION		STAGIONATURA AGING	
LATTE: MILK:	OVINO SHEEP MILK	TEMPERATURA DI ASCIUGATURA: Drying temperature:	8°/10°C
TRATTAMENTO TERMICO: HEAT TREATMENT:	71°C X 40 sec	TIPO DI PASTA e COLORE: Type of pasta and colour:	Pasta semi-morbida bianca-giallo paglierino con infiltrazioni di Aceto Balsamico di Modena IGP Rather soft dough, white/light yellow with Aceto balsamico Modena IGP
TIPO DI FERMENTI LACTIC ACID BACTERIA	Ceppi selezionati di fermenti lattici Selected strains of lactic acid bacteria	SAPORE: Taste:	Delicato, retrogusto persistente, sentore Aceto Balsamico Modena IGP Exquisite flavor, persistent aftertaste of Aceto Balsamico Modena IGP
TIPO CAGLIO RENNET TYPE	Caglio di agnello (OGM free) Lamb rennet (GMO free)	SALATURA Salting:	Salamoia Brine

**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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</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.

Emesso da AQ / Issued by QA 10/2016	Approvato da RAQ / Issued by QAM 10/2016
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.

**CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE DEL PRODOTTO FINITO  
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS OF FINISHED PRODUCTS**

	<b>VALORI MEDI STANDARD AVERAGE STANDARD VALUES</b>
GRASSO SULLA S.S.* FAT ON DRY MATTER	Min 50 %
SOSTANZA SECCA DRY MATTER	61,58 %
UMIDITA' HUMIDITY	38,42 %
Aw Aw	0,944
pH	5,4
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.

**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)	<b>Si / yes (in aceto balsamico- in balsamic vinegar)</b>	<b>Si / yes</b>	

<b>Emesso da AQ / Issued by QA</b> 10/2016	<b>Approvato da RAQ / Issued by QAM</b> 10/2016
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  
BARUNISSA**

Rev.2  
Pag. 5 di 5

	<b>Ingrediente / Ingredient</b>	<b>Presenza in stabilimento / Presence in the factory</b>	<b>Cross- contamination</b>
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	1703 kJ - 411 kcal	
Grassi / Fat	35 g	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	25 g	g
Carboidrati / Carbohydrates	1,0 g	g
di cui zuccheri / of which sugars	1,0 g	g
Proteine / Protein	23 g	g
Sale / Salt	1,9 g	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.

**CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO - PACKAGING**

**PRIMARY PACKAGING**

Confezione Pack	Sotto vuoto PA/PE Under vacuum PA/PE	PESO / WEIGHT	10 g
EAN 13	2350126XXXXXX		

**IMBALLO /SECONDARY PACKAGING**

**PALLET**

Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone- cassa americana <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	9802517550126-3	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	Prodotto a peso variabile <i>Variable weight</i>

**N.Pezzi per imballo - N.Pieces Packaging: 2**

Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	40x20,5x14 (LxBxH)	N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	10
Peso netto imballo in Kg <i>Packing Net Weight in Kg</i>	0,3	N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	7
Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	6 peso variabile <i>6 Variable weight</i>	Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	70

Emesso da AQ / Issued by QA 10/2016	Approvato da RAQ / Issued by QAM 10/2016
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.