

ARTICOLO
A071

RICOTTA STAGIONATA AMAFETTA 3 kg



Denominazione prodotto: AMAfetta ricotta stagionata

Product name: AMAfetta ricotta stagionata

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Ricotta stagionata. 3 kg

Product description: Seasoned ricotta. 3 kg

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 3 kg circa

Weight: About 3 kg

N° CE: IT S2Y7U CE

Number of production

Stagionatura: /

INGREDIENTI: Siero di LATTE ovino e vaccino e LATTE ovino (origine Italia), sale

Ingredients: Sheep and cow's MILK serum and Sheep's MILK (Italian origin), salt.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Allergens: Milk and milk-based products (including lactose)

Allergeni presenti nello stabilimento: Frutta a guscio

Allergens present in the establishment: Nuts

OGM free: L'azienda utilizza esclusivamente ingredienti OGM free

OGM free: The company uses exclusively OGM free ingredients

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sensory characteristics

Colore: Bianca

Color: White

Sapore/odore: Dolce

Taste/smell: sweet

Consistenza: Morbida - Texture: soft

Descrizione del prodotto: Ricotta stagionata sottovuoto

Product Description: Vacuum-aged ricotta

Istruzioni per l'uso e utilizzo previsto: Da consumarsi entro: vedi bollino sulla confezione, la data di scadenza si riferisce al prodotto in confezione conservato correttamente e integri.

Instructions for use and intended use: To be consumed by: see sticker on the package, the expiry date refers to the product in the package stored correctly and intact.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO ED ETICHETTATURA: Etichetta legata al prodotto, riportante: denominazione prodotto, ingredienti, evidenza ALLERGENI se presenti, lotto di produzione, data di scadenza, bollo CE, ragione sociale e indirizzo del produttore, modalità di conservazione e consumo e/o eventuali altre indicazioni tipiche del prodotto ove richiesto.

PRODUCT SPECIFICATIONS AND LABELING: Label linked to the product, showing: product name, ingredients, ALLERGEN evidence if present, production lot, expiration date, EC stamp, company name and address of the manufacturer, storage and consumption methods and / or any other typical indications of the product where required..

Termine minimo di conservazione/Data di scadenza

Shelf life after production

180 giorni dal confezionamento. La data di scadenza è espressa in data (ggmmaa). La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato. Dopo l'apertura della confezione conservare in frigo per massimo 10/15 giorni e comunque non oltre la data di scadenza.

180 days from packaging. The expiry date is expressed in date (dd.mm.yy). The expiry date shown on the label refers to the product in unopened and properly stored packaging. After opening the package, keep in the fridge for a maximum of 10/15 days and in any case no later than the expiry date.

Temperatura di conservazione: Conservare in frigo tra 0 e +4°C

- Storage Temperature: Store in the fridge between 0 and + 4 °C.

Identificazione del Lotto di Produzione

Data di caseificazione elaborata con un algoritmo dal sistema informatico

- Production lot number: Date of cheesemaking processed with an algorithm by the computer system

Utilizzatore finale: Collettività, non è indicato per i soggetti allergici al lattosio e/o agli altri ingredienti specificati

End user: Community, not indicated for those allergic to lactose and / or other ingredients specified

F.LLI PETRUCCI SRL

Sede legale:

Via Topino, 35 - 00199 Roma

Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

Sede amministrativa e operativa:

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

Sede operativa:

Località Ponte Sommati

AMATRICE - Rieti

ARTICOLO
A071

RICOTTA STAGIONATA AMAFETTA 3 kg

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1125 kJ / 269 kcal	Carboidrati Carbohydrates	3,00 g
Grassi Fat	21,80 g	Zuccheri Sugars	3,00 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	14,17 g	Proteine Protein	15,20 g
		Sale Salt	1,00 g

Caratteristiche microbiologiche

Microbiological characteristics

Escherichia Coli βglucuronidasi positiva	< 10² ufc/g
Listeria Monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coagulasi positiva	< 10 ufc/g

Temperatura di trasporto: con automezzi ATP a +4 ≤ T °C ≤ +9

Transport Temperature: with ATP vehicles at +4 ≤ T °C ≤ +9

IMBALLI PACKAGING

Materiali di imballaggio primari: sono idonei al contatto con alimenti come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e succ. mod. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Primary packaging materials: they are suitable for contact with food as required by Reg. 1935/2004 materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

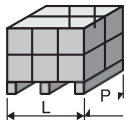
Etichettatura ambientale:

ETICHETTA	BUSTA SV	CARTONE
PAP 22	O 07	PAP 20
CARTA	PLASTICA	CARTA
RACCOLTA INDIFFERENZIATA		DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del proprio Comune

Tipo Type	Descrizione Description	Codice EAN EAN code	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	Peso (g) Weight(g)
prodotto confezionato		2590988			
Imballo primario Primary packaging	Fuscella e film	8033196929857	PP e PP CAST 40		
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone		Cartone ondulato	400X400X140	380 g

PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

Tipo pallet Description	Dimensione (cm) Dimensions (cm)	n° unità di vendita per imballo units per box	n. cartoni per strato n. boxes per layer	n. strati n. layers	n. colli/pallet n. units per pallet	totale pz. per pallet total per pallet
EPAL bloccato con film di pallettizzazione EPAL stuck with palletizing films	120 L x 80P		3	6	6	36
					36	108

F.LLI PETRUCCI SRL

Sede legale:
Via Topino, 35 - 00199 Roma
Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

Sede amministrativa e operativa:
Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

Sede operativa:
Località Ponte Sommati
AMATRICE - Rieti

**ARTICOLO
A071**

RICOTTA STAGIONATA AMAFETTA 3 kg

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

QUALITY CONTROL

Prove periodiche chimiche e microbiologiche sono effettuate presso laboratori accreditati ACCREDIA.

Chemical and microbiological tests are performed by ACCREDIA certified laboratories.

Schede tecniche ed etichettatura dei prodotti sono verificate/aggiornate ad ogni modifica, processo e/o ingrediente e/o dato, in esse riportato l'evidenza di tale aggiornamento si evince da eventuali revisioni specifiche e/o dalla data di aggiornamento.

Data sheets and product labeling are checked / updated whenever there is any change, process and/or ingredient and/or data, reported in them, the evidence of this update can be seen from any specific revisions and / or the date upgrade .

AZIENDA CERTIFICATA DA SGS

Company certified by SGS control body



amafetta
RICOTTA STAGIONATA

Ingredienti: SIERO di LATTE ovino e LATTE ovino (origine Italia), sale - Conservare in frigo tra 0 e +4°C - Da consumarsi entro: vedi bollino sulla confezione, la data di scadenza si riferisce al prodotto conservato correttamente e in confezione integra. Dopo l'apertura della confezione conservare in frigo per massimo 10/15 giorni e comunque ndr oltre la data di scadenza.

F.LLI PETRUCCI SRL
Località Ponte Sommati
02012 AMATRICE (RI)
Tel. 0746204688
www.caseificiostoricoamatrice.com

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	1125 kJ/269 kcal
Grassi totali	21,8 g
di cui Acidi grassi saturi	14,17 g
Carboidrati	3 g
di cui Zuccheri	3 g
Proteine	15,2 g
Sale	1 g



F.LLI PETRUCCI SRL

Sede legale:

Via Topino, 35 - 00199 Roma

Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

Sede amministrativa e operativa:

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

Sede operativa:

Località Ponte Sommati
AMATRICE - Rieti