

**ARTICOLO
A117SV**

PECORINO DI AMATRICE 400 g SV



Denominazione prodotto: PECORINO di AMATRICE

Product name: PECORINO di AMATRICE

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Descrizione: Formaggio pecorino semistagionato

Product description: semi seasoned pecorino cheese

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 400 g circa

Weight: about 400 gr

N° CE: ITS2Y7U CE

Number of production

Stagionatura: 30/60 giorni

Seasoning: 30/60 days

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici - Trattato in superficie con agente di rivestimento conservante E235

Ingredients: sheep pasteurized MILK (Italian origin), rennet, lactic ferments, salt - Surface treated with E 235

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: Giallo paglierino

Color: Straw yellow

Sapore/odore: Dolce

Taste/smell: Sweet

Consistenza: Morbido

Texture: soft cheese

Descrizione del prodotto: Formaggio ovino semistagionato

Product Description: semi-aged sheep cheese

Istruzioni per l'uso e utilizzo previsto: Crosta non edibile

Instructions for use and intended use: Inedible crust

SPECIFICHE DEL PRODOTTO ED ETICHETTATURA: Etichetta legata al prodotto, riportante: denominazione prodotto, ingredienti, evidenza ALLERGENI se presenti, lotto di produzione, TMC, 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: name product, ingredients, allergens evidence if present, production lot, TMC, CE mark, trade name and address of the manufacturer, storage conditions and consumer and / or any other typical signs of the product where required.

Termine minimo di conservazione/Data di scadenza

Shelf life after production

TMC/da consumarsi preferibilmente entro il: espresso in data gg/mm/aa

TMC / from Best before: expressed on dd/mm/yy

TMC: 6 mesi dal confezionamento

Shelf life: 6 months from packaging

Il TMC riportato in etichetta è riferito 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 il TMC.

The TMC stated on the label refers to the product unopened and properly stored. After opening the package, keep in the fridge for a maximum of 10/15 days and in any case not beyond the TMC

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

Production lot number

Data di caseificazione elaborata con un algoritmo dal sistema informatico

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
A117SV**

PECORINO DI AMATRICE 400 g SV

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1394 kJ / 333,2 kcal	Carboidrati Carbohydrates	0,30 g
Grassi Fat	25,20 g	Zuccheri Sugars	0,30 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	19,15 g	Proteine Protein	26,30 g
		Sale Salt	1,70 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	< 10² ufc/g

Temperatura di trasporto: con automezzi ATP a +4 \leq T $^{\circ}$ C \leq +9

Transport Temperature: with ATP vehicles at +4 \leq T $^{\circ}$ C \leq +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.

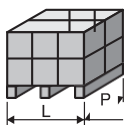
Etichettatura ambientale:

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					
Imballo primario Primary packaging	Sacchetto termoretraibile	2875193	PVDC		2 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone	8033196928433	Cartone ondulato	330X220X90	140 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 80 P		6	6	36	216

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
A117SV**

PECORINO DI AMATRICE 400 g SV

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



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico	333,2 kcal/1394 kJ	Zuccheri	0,3 g
Grassi totali	25,2 g	Proteine	26,30 g
Acidi grassi saturi	19,15 g	Sale	1,7 g
Carboidrati	0,3 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