

**ARTICOLO**  
**A131**

# Pecorino GIUNCO amatriciano 0,800 kg



**Denominazione prodotto:** Pecorino Giunco amatriciano

Product name

**Marchio:** CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

**Descrizione:** Formaggio pecorino semi stagionato 0,800 kg

Product description:

**Produttore:** F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

**Formato/Peso:** 0,800 kg

Weight

**N° CE:** IT S2Y7U CE

Number of production

**Stagionatura:**

30/60 giorni

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici - Trattato in superficie con agenti di rivestimento conservanti: E235, E202

Ingredients: sheep pasteurized MILK (Italian origin), rennet, salt, - Surface treated with E 235 and E 202 .

**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 semi stagionato

Product Description: Semi-aged cheese sheep

**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, indirizzo, N° di telefono e sito web 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, TMC, CE stamp, company name, address, telephone number and manufacturer's website, 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

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

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

TMC: 12 mesi dal confezionamento

Shelf life: 12 months from packaging

Il TMC riportato in etichetta è riferito al prodotto in confezione integra e correttamente conservato

The TMC stated on the label refers to the product unopened and properly stored

## 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 consigliato ai soggetti allergici al lattosio e/o agli altri ingredienti specificati

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

**Temperatura di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Storage Temperature: Store in a cool, dry place, away from light and heat sources

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**  
**A131**

**Pecorino GIUNCO amatriciano 0,800 kg**

**VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto**

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

<b>Valore energetico</b> Energy Value	<b>1665 kJ / 398 kcal</b>	<b>Carboidrati</b> Carbohydrates	<b>5,64 g</b>
<b>Grassi</b> Fat	<b>27,60 g</b>	<b>Zuccheri</b> Sugars	<b>5,00 g</b>
<b>Acidi grassi saturi</b> Saturated fatty acids	<b>17,93 g</b>	<b>Proteine</b> Protein	<b>24,77 g</b>
		<b>Sale</b> Salt	<b>1,28 g</b>

**Caratteristiche microbiologiche**

Microbiological characteristics

<b>Escherichia Coli βglucuronidasi positiva</b>	<b>&lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</b>
<b>Listeria Monocytogenes</b>	<b>assente in 25g</b>
<b>Salmonella spp</b>	<b>assente in 25g</b>
<b>Stafilococchi coagulasi positiva</b>	<b>&lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</b>

**Temperatura di trasporto:** durante il trasporto mantenere sempre il prodotto fresco e asciutto, al riparo da luce e da fonti di calore  
Transport Temperature: During transport always keep the product in a cool, dry, protected from light and heat sources

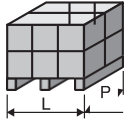
**IMBALLI PACKAGING**

**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.

<b>Tipo</b> Type	<b>Descrizione</b> Description	<b>Codice EAN</b> EAN code	<b>Materiale</b> Material	<b>Dimensione (mm)</b> Dimensions (mm)	<b>Peso (g)</b> Weight(g)
	<b>prodotto sfuso</b>	<b>2584797</b>			
<b>Imballo primario</b> Primary packaging	<b>cartone</b>	<b>803319692992</b>	<b>cartone</b>	<b>400x400x140</b>	<b>380 g</b>

**PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT**

<b>Tipo pallet</b> Description	<b>Dimensione (cm)</b> Dimensions (cm)		<b>n° unità di vendita per imballo</b> units per box	<b>n. cartoni per strato</b> n. boxes per layer	<b>n. strati</b> n. layers	<b>n. colli/pallet</b> n. units per pallet	<b>totale pz. per pallet</b> total per pallet
<b>EPAL bloccato con film di pallettizzazione</b> EPAL stuck with palletizing films	<b>120 L x 80P</b>		<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>324</b>

**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**  
**A131**

**Pecorino GIUNCO amatriciano 0,800 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, e comunque almeno annualmente, l'evidenza di tale aggiornamento si evince da eventuali revisioni specifiche e/o dalla data di aggiornamento e firma per approvazione**

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

#### AZIENDA CERTIFICATA DA SGS

Company certified by SGS control body



**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