

**ARTICOLO
A240**

**PECORINO STAGIONATO
GRAN RISERVA di GROTTA 3 kg**



Denominazione prodotto: Pecorino Gran Riserva di Grotta

Product name: Pecorino Gran Riserva di Grotta

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino stagionato 3 kg

Product description: Aged pecorino cheese 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: 6/7 mesi

Seasoning: 6/7 months

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, fermenti lattici, sale - Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco.

Ingredients: sheep pasteurized MILK (Italian origin), rennet, lactic ferments, salt, -Surface treated with sunflower oil and white wine vinegar.

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: leggermente piccante

Taste/smell: Slightly spicy

Consistenza: Pasta friabile

Texture: Crumbly dough

Descrizione del prodotto: Formaggio pecorino stagionato

Product Description: Aged pecorino 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, 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 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

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
A240**

**PECORINO STAGIONATO
GRAN RISERVA di GROTTA 3 kg**

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1312 kJ / 313,5 kcal	Carboidrati Carbohydrates	0,20 g
Grassi Fat	26,40 g	Zuccheri Sugars	0,20 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	7,87 g	Proteine Protein	30,60 g
		Sale Salt	1,80 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: 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.

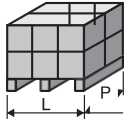
Etichettatura ambientale:

ETICHETTA	SPAGO	CARTONE
PAP 22	TEX 62	PAP 20
CARTA	TESSUTO	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 sfuso	2496106			
Imballo primario Primary packaging	cartone	8033196929741	cartone	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 80 P		2	6	6	72

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
A240

PECORINO STAGIONATO
GRAN RISERVA di GROTTA 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, .evidence of this update can be seen from any specific revisions and / or the date upgrade for approval .

AZIENDA CERTIFICATA DA SGS

Company certified by SGS control body



Pecorino
Gran Riserva
di Grotta



F.LLI PETRUCCI S.r.l.
via Topino 35 . 00199 Roma
Tel. 0746204688 - 0746826471
www.caseificiostoricoamatrice.com



Prodotto a: Stagionato a:

IT 52Y7U CE IT 12 104 CE

Ingredienti:

LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, fermenti lattici, sale - Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco - Crosta non edibile - Incarto per alimenti - Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore



CARATTERISTICHE Il Gran riserva è un pecorino eccellente, prodotto secondo l'antica ricetta di una volta come usavano gli antichi pastori reatini. Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore della pasta giallo paglierino con una leggera occhiatura. Esternamente presenta una crosta color marrone corteccia. Una volta giunto a maturazione il prodotto ha quel sapore intenso e avvolgente ma non troppo piccante che lo contraddistingue. Il pecorino viene disposto su dei ripiani dove viene controllato, ruotato e unto. A tutto ciò si unisce il microclima con umidità, temperatura e poca illuminazione che permette a questo prodotto di avere un gusto unico. 6 mesi di stagionatura.



IN CUCINA Prima di servire è necessario che il prodotto resti a temperatura ambiente per circa 30 minuti necessaria a far emergere completamente il suo aroma e aspetto naturale.



CONFITURE & VINI Servire in tavola il formaggio su un tagliere di legno accompagnato da del buon pane di diversa lavorazione, cereali, noci, olive, integrale per permettere ai commensali di realizzare l'abbinamento ottimale. Accompagnare la fetta di formaggio con del buon miele di castagno o confetture agrumate che non offuschino la qualità del prodotto. Bere con del vino rosso corposo.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1312 kJ 313,5 kcal	Grassi totali	26,4 g di cui Acidi grassi saturi 7,87 g	Carboidrati	0,2 g di cui Zuccheri 0,2 g	Proteine	30,6 g
						Sale	1,8 g

CARTELLINO	SPAGO
PAP 22	TEX 62
CARTA	TESSUTO
DIFFERENZIATA	INDIFFERENZIATA

Verifica la disposizione dei dati Contiene

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