

ARTICOLO
A280

Pecorino Stagionato Fiocco Amatriciano 1,5 kg



Denominazione prodotto: FIOCCO AMATRICIANO PECORINO STAGIONATO

Product name

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino stagionato 1,5 kg

Product description: Aged pecorino cheese 1,5 kg

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 1,5 kg circa

Weight

N° CE: IT S2Y7U CE

Number of production

Stagionatura: 5 mesi

Seasoning: 5 months

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

Ingredients: sheep pasteurized MILK (Italian origin), rennet, salt, - Surface treated with linseed oil, 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: dolce

Taste/smell: sweet

Consistenza: Morbido

Texture: soft cheese

Descrizione del prodotto: Il Fiocco Amatriciano è un pecorino stagionato dalla forma tondeggianti. Esternamente presenta una crosta dal colore marrone chiaro. Il lento e attento processo di affinatura e stagionatura permette di assaporare un pecorino dal sapore delicato e non piccante, con un gusto pieno di bontà

Product Description: Fiocco Amatriciano is a seasoned pecorino with a rounded shape. Externally it has a light brown crust. The slow and careful refining and curing process allow you to savor a pecorino with a delicate and not spicy flavor, with a taste full of goodness

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
A280

Pecorino Stagionato Fiocco Amatriciano 1,5 kg

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1678 kJ / 401 kcal	Carboidrati Carbohydrates	0,90 g
Grassi Fat	31,80 g	Zuccheri Sugars	0,90 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	21,20 g	Proteine Protein	27,90 g
		Sale Salt	1,41 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.

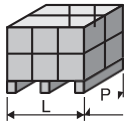
Etichettatura ambientale:

ETICHETTA	CARTONE
PAP 22	PAP 20
CARTA	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	2516876			
Imballo primario Primary packaging	cartone	8033196928674	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 80 P		4	6	6	36	144

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
A280**

Pecorino Stagionato Fiocco Amatriciano 1,5 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



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