

ARTICOLO
A370SV

PECORINO AL PEPE NERO 1 kg SV



Denominazione prodotto: Pecorino al pepe nero

Product name: Pecorino with black pepper

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino semi stagionato

Product description: Semi-mature pecorino cheese

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 1 kg circa

Weight: about 1 kg

N° CE: IT S2Y7U CE

Number of production

Stagionatura:

30/60 giorni

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici, pepe nero (2% all'origine) - Trattato in superficie con agente di rivestimento conservante E 235

Ingredients: Pasteurized sheep's MILK (Italian origin), rennet, salt, lactic ferments, **black pepper** (2% originally) - Surface treated with preservative coating agent 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

Descrizione del prodotto: Il formaggio al pepe nero è il risultato di un'accurata lavorazione che permette di ottenere un pecorino dal profumo intenso e deciso con un sapore da scoprire.

Product Description: The cheese with black pepper is the result of accurate machining which allows to obtain a style with an intense and decided with a taste to discover

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
A370SV**

PECORINO AL PEPE NERO 1 kg SV

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1460 kJ / 349 kcal	Carboidrati Carbohydrates	1,50 g
Grassi Fat	29,10 g	Zuccheri Sugars	0,70 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	18,50 g	Proteine Protein	22,00 g
		Sale Salt	1,21 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 °C \leq +9

Transport Temperature: with ATP vehicles at +4 \leq T °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.

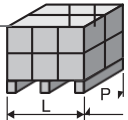
Etichettatura ambientale:

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	Buste per SV	2598598	PVDC		2 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone	8033196928782	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 80P		7	6	6	36
						252

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
A370SV**

PECORINO AL PEPE NERO 1 kg 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 for approval .

AZIENDA CERTIFICATA DA SGS

Company certified by SGS control body



Pecorino al Pepe Nero

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, fermenti lattici, sale, pepe nero (2% all'origine) - Trattato in superficie con agenti di rivestimento conservanti: E 235 - Crosta non edibile - Conservare in frigo tra 0 e +4°C - Da consumarsi entro: vedi bollino sulla confezione, la scadenza si riferisce al prodotto e alla confezione conservati correttamente e integri. Dopo l'apertura della confezione conservare in frigo per massimo 10/15 giorni e comunque non oltre la data di scadenza.

F.LLI PETRUCCI SRL

Località Ponte Sommati 02012 AMATRICE (RI)

tel. +39 0746 204688 - +39 0746 826471

www.caseificiostoricoamatrice.com

Valori nutrizionali medi
per 100 g di prodotto

Valore energetico	1460 kJ/349 kcal
Grassi totali	29,10 g
Acidi grassi saturi	18,50 g
Carboidrati	1,50 g
Zuccheri	0,70 g
Proteine	22,00 g
Sale	1,21 g

ETICHETTA	BUSTA
PAP 22	0 07
CARTA	PLASTICA
RACCOLTA INDIFFERENZIATA	

Verifica le disposizioni del tuo Comune

IT
S2Y7U
CE



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