



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 10/08/2021 Data emissione: 08/01/2008

Rev. 07

ARTICOLO A630

PECORINO STAGIONATO LO SBRONZO DI AMATRICE 4 kg SV



Denominazione prodotto: Lo Sbronzo di Amatrice PECORINO STAGIONATO al Vitigno Antico Cesanese Nero

Product name

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino stagionato affinato al vino Cesanese nero

Product description: Aged pecorino cheese aged in black Cesanese wine

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 4 kg

Weight

N° CE: IT S2Y7U CE Number of production Stagionatura:

Taste/smell: Slightly spicy

Texture: Crumbly dough

Consistenza: Pasta friabile

Sensory characteristics

Color: straw yellow stained with wine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino macchiato al vino

Sapore/odore: Leggermente piccante

6/7 mesi

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, fermenti lattici, sale, vino Cesanese nero (2%

all'origine) -Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco.

Ingredients: Pasteurized sheep's MILK (Italian origin), rennet, lactic ferments, salt, black Cesanese wine (2% at the origin) - Surface treated with sunflower oil e 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

Descrizione del prodotto: Formaggio ovino stagionato affinato al vino Cesanese nero

Product Description: Aged sheep cheese afined in black Cesanese wine

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





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 10/08/2021 Data emissione: 08/01/2008

Rev. 07

ARTICOLO A630

PECORINO STAGIONATO LO SBRONZO DI AMATRICE 4 kg SV

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

1843 kJ / 445 kcal Carboidrati Valore energetico 2,80 g **Energy Value** Carbohydrates Grassi 37,40 g Zuccheri 0,40 g Sugars Acidi grassi saturi 23,40 g **Proteine** 24,20 g Saturated fatty acids Protein Sale 1,85 g Salt

Caratteristiche microbiologiche

Microbiological characteristics

Escherichia Coli β glucuronidasi 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 ≤ T °C ≤ +9

Transport Temperature: with ATP vehicles at $+4 \le T C \le +9$

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.

Tipo Type	Descrizione Description		Codice EAN EAN code	Materiale Material		ensione (mm) nensions (mm)	Peso (g) Weight(g)
	prodotto con	fezionato					
Imballo primario Primary packaging Sacchetto termoretraibile		2674852	PVDC				
Imballo secondario Cartone Secondary packaging			803319692603	8033196926030		40X260X140	160 g
Tipo pallet Description	Dimensione (cm) Dimensions (cm)	P,	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 	1	15	6	90	90





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 10/08/2021 Data emissione: 08/01/2008

Rev. 07

ARTICOLO A630

PECORINO STAGIONATO LO SBRONZO DI AMATRICE 4 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, 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



