

ARTICOLO
A645SV1

PECORINO STAGIONATO
IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO a metà SV



Denominazione prodotto: PECORINO il Galbulo

AFFINATO con BACCHE di GINEPRO

Product name

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino stagionato affinato con bacche di ginepro

Product description: Aged pecorino cheese aged with juniper berries

Produttore: F.LLI PETRUCCI SRL

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti

Identity of the Producer:

Formato/Peso: 2 kg circa

Weight

N° CE: IT S2Y7U CE

Number of production

Stagionatura:

6/7 mesi

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, fermenti lattici, sale-Trattato in superficie con olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, bacche di ginepro in polvere e bacche intere (0,5%).

Ingredients: Pasteurized sheep's MILK (Italian origin), rennet, lactic ferments, salt-Surface treated with seed oil sunflower, white wine vinegar, juniper berries powder and whole berries (0,5%).

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 con bacche di ginepro.

Product Aged sheep's milk cheese aged with juniper berries.

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, data di scadenza, 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, expiration date, 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

Data di scadenza/da consumarsi entro: espressa in data ggmmaa

Expiry date / to be consumed by: expressed on ddmmay

180 giorni dal confezionamento. La scadenza si riferisce al prodotto conservato correttamente in confezione integra. Dopo l'apertura della confezione conservare in frigo per massimo 10/15 giorni e comunque non oltre la data di scadenza.

180 days from packaging. The expiry date refers to the product stored correctly in unopened package. After opening the package, keep in the fridge for a maximum of 10/15 days and in any case not beyond the expiry date

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 produzione 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 **PECORINO STAGIONATO**
A645SV1 **IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO α metà SV**

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto
Average NUTRITIONAL VALUES per 100 g of product

Valore energetico Energy Value	1796 kJ / 433 kcal	Carboidrati Carbohydrates	2,70 g
Grassi Fat	35,50 g	Zuccheri Sugars	0,60 g
Acidi grassi saturi Saturated fatty acids	22,30 g	Proteine Protein	25,70 g
		Sale Salt	1,97 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 ≤ T °C ≤ +9

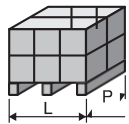
Transport Temperature: with ATP vehicles at +4 ≤ T °C ≤ +9

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	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	Peso (g) Weight(g)
prodotto confezionato					
Imballo primario Primary packaging	Sacchetto termoretraibile	2410233	PVDC		
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone	8033196926358		400x400x140	380 g

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 palletizzazione EPAL stuck with palletizing films	120 L x 80 P		4	6	6	36
						144

PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

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 **PECORINO STAGIONATO**
A645SV1 **IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO α metà 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



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