

**ARTICOLO**  
**A645SV4**

**PECORINO STAGIONATO**  
**IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO a quarti 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:** 1 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 A645SV4 PECORINO STAGIONATO IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO a quarti SV**

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

|   |                           |                                     |                |
|---|---------------------------|-------------------------------------|----------------|
| <b>Valore energetico</b><br>Energy Value            | <b>1796 kJ / 433 kcal</b> | <b>Carboidrati</b><br>Carbohydrates | <b>2,70 g</b>  |
| <b>Grassi</b><br>Fat                                | <b>35,50 g</b>            | <b>Zuccheri</b><br>Sugars           | <b>0,60 g</b>  |
| <b>Acidi grassi saturi</b><br>Saturated fatty acids | <b>22,30 g</b>            | <b>Proteine</b><br>Protein          | <b>25,70 g</b> |
|   |                           | <b>Sale</b><br>Salt                 | <b>1,97 g</b>  |

**Caratteristiche microbiologiche**

Microbiological characteristics

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Escherichia Coli βglucuronidasi positiva</b> | <b>&lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</b> |
| <b>Listeria Monocytogenes</b>                   | <b>assente in 25g</b>            |
| <b>Salmonella spp</b>                           | <b>assente in 25g</b>            |
| <b>Stafilococchi coagulasi positiva</b>         | <b>&lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</b> |

**Temperatura di trasporto: con automezzi ATP a +4 ≤ T °C ≤ +9**

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

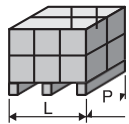
**IMBALLI PACKAGING**

**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<br>Type                                     | Descrizione<br>Description       | Codice EAN<br>EAN code | Materiale<br>Material | Dimensione (mm)<br>Dimensions (mm) | Peso (g)<br>Weight(g) |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|
| <b>prodotto confezionato</b>                     |                                  |                        |                       |                                    |                       |
| <b>Imballo primario</b><br>Primary packaging     | <b>Sacchetto termoretraibile</b> | <b>2380658</b>         | <b>PVDC</b>           |                                    |                       |
| <b>Imballo secondario</b><br>Secondary packaging | <b>Cartone</b>                   | <b>8033196926271</b>   |                       | <b>400x400x140</b>                 | <b>380 g</b>          |

**PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT**

| Tipo pallet<br>Description   | Dimensione (cm)<br>Dimensions (cm) | n° unità di vendita per imballo<br>units per box                                    | n. cartoni per strato<br>n. boxes per layer | n. strati<br>n. layers | n. colli/pallet<br>n. units per pallet | totale pz. per pallet<br>total per pallet |
|--|------------------------------------|---|---|------------------------|--|---|
| <b>EPAL bloccato con film di pallettizzazione</b><br>EPAL stuck with palletizing films | <b>120 L x 80P</b>                 |  | <b>8</b>                                    | <b>6</b>               | <b>6</b>                               | <b>288</b>                                |

**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**  
**A645SV4**

**PECORINO STAGIONATO**  
**IL GALBULO AFFINATO CON BACCHE DI GINEPRO a quarti 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