

**ARTICOLO  
A117SV**

**PECORINO DI AMATRICE 400 g SV**



**Denominazione prodotto:** PECORINO DI AMATRICE

Product name

**Marchio:** CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

**Descrizione:** Pecorino semi stagionato sottovuoto

Product description

**Produttore:** F.LLI PETRUCCI SRL

Località Ponte Sommati - 02012 Amatrice (RI)

Identity of the Producer:

**Peso netto:** 400 g circa

Weight

**N° CE:** IT S2Y7U CE

Number of production

**Stagionatura:**

30/60 giorni

**Ingredienti:** LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici - Trattato in superficie con agenti di rivestimento conservanti: E 235, E 202

Ingredients: MILK pasteurized sheep (origin Italy), rennet, salt, lactic ferments  
- Surface Treated with coating agents preservatives: E 235, E 202

**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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Sensory characteristics**

**Aspetto:** Formaggio sottovuoto

Appearance: Vacuum cheese

**Colore:** Giallo paglierino

Color: Straw yellow

**Sapore/odore:** Dolce/Tipico del prodotto

Taste/smell: Sweet/Typical Product

**Consistenza:** morbido

Texture: soft

**Descrizione del prodotto:** È un pecorino semi stagionato, ha una crosta che al tatto rimane liscia e sottile dal colore giallo paglierino, è un formaggio morbido, a pasta bianca e molto occhiata. Necessita di una breve stagionatura di circa 30/60 giorni per apprezzarne a pieno il suo sapore e freschezza. Ottimo formaggio da taglio, da servire con confetture o miele, composte di pomodori o peperoni.

**Product Description:** It is a semi seasoned pecorino, it has a crust that remains smooth to the touch and thin straw-yellow color, it is a soft cheese, white and holed paste. It requires short maturation of about 30/60 days to full appreciate its flavor and freshness. Great cutting cheese, served with jam or honey, made of tomatoes or peppers.

**Istruzioni per l'uso e utilizzo previsto:** Crosta non edibile: è consigliato rimuovere la parte esterna del prodotto prima di consumarlo. Dopo l'apertura della confezione conservare in frigo e consumare comunque entro la data di scadenza.

**SPECIFICHE DEL PRODOTTO ED ETICHETTATURA:** Prodotto confezionato sottovuoto. Etichetta apposta su una superficie piana, riportante: denominazione prodotto, ingredienti, evidenza allergeni se presenti, lotto di produzione, data di scadenza, 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:** Product vacuum packed. Label affixed on a flat surface, indicating: name product, ingredients, allergens evidence if any, production lot, expiry date, EC stamp, business name and address of the manufacturer, storage conditions and consumer and / or any other Typical indications for use when required.

**UTILIZZATORE FINALE:** Collettività, non consigliato ai soggetti allergici al lattosio e/o agli altri ingredienti specificati

END USER: Community, not recommended for those allergic to lactose and / or other ingredients specified

**ELLI 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  
A117SV**

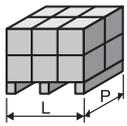
**PECORINO DI AMATRICE 400 g SV**

Caratteristiche chimico-fisiche Physical and chemical characteristics			Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	
<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI</b> (Valori medi) Nutrition Information	<b>PER</b> For <b>100 g</b>		Escherichia Coli $\beta$ glucuronidasi positiva < 10	
<b>ENERGIA</b> Energy Value	<b>333,2</b>	<b>kcal</b>	Listeria Monocytogenes assente	
<b>GRASSI</b> Fat	<b>25,2</b>	<b>g</b>	Salmonella spp assente	
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI</b> of which saturated	<b>19,15</b>	<b>g</b>	Stafilococchi coagulasi positiva < 10	
<b>CARBOIDRATI</b> Carbohydrates	<b>0,3</b>	<b>g</b>	<b>Temperatura di trasporto</b> Transport Temperature	T°C $\leq +4 \pm 2$
<b>di cui ZUCCHERI</b> of which sugars	<b>0,3</b>	<b>g</b>	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage Temperature	Conservare in frigo tra 0 e +4°C
<b>PROTEINE</b> Protein	<b>26,30</b>	<b>g</b>	<b>Termine minimo di conservazione/Data di scadenza</b> Shelf life after production	
<b>SALE</b> Salt	<b>1,7</b>	<b>g</b>	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il ggmmaa): 180 giorni dal confezionamento. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato. Expressed in date: Expiry date / be consumed by dd / mm / yy. Expiration date: 180 days from packaging. The expiry date on the label refers to the product unopened and properly stored	
			<b>Identificazione del Lotto di Produzione</b> Production lot number	
			Data di caseificazione elaborata con un algoritmo del sistema informatico Date of cheesemaking processed with an algorithm by the computer system	

**IMBALLI PACKAGING**

Tipo Type	Descrizione Description	Codice EAN EAN code	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	Peso (g) Weight (g)
<b>Imballo primario</b> Primary packaging	<b>sacchetto termoretraibile</b>	<b>2875193</b>	<b>PVDC</b>		<b>0,002 g</b>
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging	<b>cartone</b>	<b>803319692843</b>	<b>cartone</b>	<b>340x220x90</b>	<b>140 g</b>

**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
<b>EPAL bloccato con film di palletizzazione</b> EPAL stuck with palletizing films	<b>120 L x 80 P</b>		<b>6</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>66</b>	<b>396</b>

**ELLI 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  
A117SV**

**PECORINO DI AMATRICE 400 g SV**

#### CONTROLLO DELLA QUALITÀ

QUALITY CONTROL

#### **Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come suggerito dai Reg. CE 852-853-854/2004 e succ. mod.**

Controlled manufacturing process as per Hazard Analysis and Critical Control Points as suggested by reg. EC 852-853-854/2004

#### **Prodotto esente da organismi geneticamente modificati (OGM) (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.)**

The producer guarantees that the product contains no ingredients that are subjected to obliged labeling by current applicable regulation (EC) N° 1829/03 and 1830/03 (OGM).

**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.

#### **Rintracciabilità**

**F.LLI PETRUCCI SRL** garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate e del prodotto finito.

#### **Traceability**

F.LLI PETRUCCI SRL guarantees the complete traceable of the raw materials used and all the finished products.

#### **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