

**ARTICOLO
A119SVINC**

Pecorino di Amatrice BIOLOGICO sottovuoto



Denominazione prodotto: Pecorino di Amatrice BIOLOGICO sottovuoto

Product name

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Formaggio pecorino biologico 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 da agricoltura biologica pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Allergeni presenti nello stabilimento: Frutta a guscio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sensory characteristics

Aspetto: formaggio semi stagionato

Appearance: semi seasoned cheese

Colore: Giallo paglierino

Color: Straw yellow

Sapore/odore: dolce / tipico del prodotto

Taste/smell: swet / typical product

Consistenza: morbido

Texture: soft

Descrizione del prodotto: Prodotto con latte proveniente esclusivamente da allevamenti biologici, si distingue per il suo gusto delicato e adatto ad ogni palato.

Formaggio da tavola, da assaporare come antipasto o dessert. Ottima combinazione con il miele. Accompagnare con un vino bianco leggermente frizzante.

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

**ARTICOLO
A119SVINC**

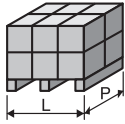
Pecorino di Amatrice BIOLOGICO sottovuoto

| Caratteristiche chimico-fisiche Physical and chemical characteristics | | | Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics | |
|--|-------------------------|---------------|---|-------------------------------------|
| DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi) Nutrition Information | PER For 100 g | | Escherichia Coli β glucuronidasi positiva | < 10 |
| | ENERGIA Energy Value | 388,8 1627 | kcal kJ | Listeria Monocytogenes |
| GRASSI Fat | 30 | g | Salmonella spp | assente |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated | 20,40 | g | Stafilococchi coagulasi positiva | < 10 |
| CARBOIDRATI Carbohydrates | 0,3 | g | Temperatura di trasporto Transport Temperature | T°C \leq +4 \pm 2 |
| di cui ZUCCHERI of which sugars | 0,3 | g | | |
| PROTEINE Protein | 29,1 | g | Temperatura di conservazione Storage Temperature | Conservare in frigo tra 0 e +4°C |
| SALE Salt | 1,6 | g | | |
| | | | Termine minimo di conservazione/Data di scadenza Shelf life after production | |
| | | | 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 | |
| | | | 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 | |

IMBALLI PACKAGING

| Tipo Type | Descrizione Description | Codice EAN EAN code | Materiale Material | Dimensione (mm) Dimensions (mm) | Peso (g) Weight (g) |
|---|----------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------------------|
| Imballo primario Primary packaging | sacchetto termoretraibile | 2769963 | PVDC | | 2 g |
| Imballo secondario Secondary packaging | cartone | 803319692834 | cartone | 340x220x90 | 140 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 80 P | | 6 | 11 | 6 | 66 | 396 |

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
A119SVINC**

Pecorino di Amatrice BIOLOGICO sottovuoto

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 traceability 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