| | | |
|---|---|---|
| CASEIFICIO STORICO AMATRICE | **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**<br>PRODUCT SPECIFICATION | Aggiornata: 01/04/2019 |
| | A202SV4<br>Pecorino stagionato GORZANO di Amatrice a spicchi sottovuoto | Data emissione: 08/01/2008 |
| | | Rev. 05 |

## GENERALITÁ

PRODUCT DETAILS

**Denominazione prodotto:** Pecorino stagionato GORZANO di Amatrice
Product name

**Marchio:** CASEIFICIO STORICO AMATRICE
**Brand:**

**Descrizione:** Formaggio stagionato a spicchi sottovuoto
**Product description:**

**Produttore:** F.LLI PETRUCCI SRL
LOCALITà Ponte Sommati – 02012 Amatrice (RI)
**Identity of the Producer:**

| | | |
|---|---|---|
| **Peso netto:** 400 g circa<br>**Weight:** | **N° CE**: IT S2Y7U CE<br>**Number of production:** | **OGM:** non presenti<br>**OGM free** |

**Ingredienti:** LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici. Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco.
**Ingredients:** MILK pasteurized sheep (origin Italy), rennet, salt, lactic ferments. Surface treated with sunflower oil and 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

**Caratteristiche organolettiche**
**Sensory characteristics**

**Aspetto:** formaggio stagionato sottovuoto
**Appearance:** seasoned vacuum cheese

**Colore:** Giallo paglierino
**Color:** Straw yellow

**Sapore/odore:** leggermente piccante / tipico del prodotto
**Taste/smell:** slightly spicy / typical product

**Consistenza:** pasta friabile
**Texture:** crumbly cheese

**Descrizione del prodotto:** Il Gorzano è un pecorino realizzato secondo l'antica ricetta di una volta che lo rende un alimento eccellente e completo sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto e del sapore. La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce che ne risalta la giusta piccantezza senza alterare troppo le papille gustative. Esternamente presenta una crosta di un caldo marrone chiaro. Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con una leggera occhiatura. Stagionatura ottimale dai 6 Mesi. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente con del buon pane abbrustolito che ben si mescola alla pasta casearia accompagnandolo con del vino rosso, asciutto di buona struttura e persistenza. Se servito con le noci, o confetture si creerà un equilibrio ottimale di profumi e aromi per farlo apprezzare in maniera eccellente il. Da non dimenticare l'abbinamento del pecorino con le fave.
**Product Description:** The "Gorzano" is an excellent and complete cheese with a great taste and flavor, thanks to the ancient recipe still used to make it. Its palatability is enhanced by the presence of a sweet curd which stands out the right spiciness without altering the taste buds too. Externally it presents a light brown crust. It's a cooked cheese with a crumbly straw-yellow paste with small holes. Optimal maturation from 6 Months. You might serve at room temperature with good toasted bread that is harmoniously combined with pasta cheese. Also you might taste it with a dry and persistence red wine. If served with walnuts or jam you will create an optimal balance of flavors and aromas. Also recommended the combination of cheese with broad beans.

**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: Collectivity, not recommended for people allergic to lactose and / or other specified ingredients.**

**F.LLI PETRUCCI SRL**
Sede legale: Via Topino, 35 – 00199 Roma
P.IVA e Cod. Fisc. 00913720579
Sede operativa: Località Ponte Sommati snc – 02012 Amatrice (RI)
www.caseificiostoricoamatrice.com – info@caseificiostoricoamatrice.com
Tel. 0746826471 – Fax 0746825065

| | | |
|---|---|---|
| CASEIFICIO STORICO AMATRICE | **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**<br>PRODUCT SPECIFICATION | Aggiornata: 01/04/2019 |
| | A202SV4<br>Pecorino stagionato GORZANO di Amatrice a spicchi sottovuoto | Data emissione: 08/01/2008 |
| | | Rev. 05 |

## DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

**Caratteristiche chimico-fisiche**
Physical and chemical characteristics

| DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi) Nutrition information | PER For 100 g | |
|---|---|---|
| ENERGIA Energy Value | 388,8<br>1627 | kcal<br>kJ |
| GRASSI Fat | 30 | g |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated | 20,40 | g |
| CARBOIDRATI Carbohydrates | 0,3 | g |
| di cui ZUCCHERI of which sugars | 0,3 | g |
| PROTEINE Protein | 29,1 | g |
| SALE Salt | 1,6 | g |

**Caratteristiche microbiologiche**
Microbiological characteristics

| | |
|---|---|
| Escherichia Coli βglucuronidasi positiva | < 10 |
| Listeria Monocytogenes | assente |
| Salmonella spp | assente |
| Stafilococchi coagulasi positiva | < 10 |

| | |
|---|---|
| **Temperatura di trasporto**<br>Transport Temperature | T°C ≤ +4 ± 2 |
| **Temperatura di conservazione**<br>Storage Temperature | Conservare in frigo tra 0 e +4°C |
| **Termine minimo di conservazione/Data di scadenza**<br>Shelf life after production | Espressa in data: data di scadenza / da consumarsi entro il gg/mm/aa.<br>Data di scadenza: 180 giorni dal confezionamento. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato<br>Expressed in date: Expiry date / be consumed by dd / mm / yy.<br>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**<br>Lot number | Data di caseificazione elaborata con un algoritmo dal sistema informatico<br>Date of cheesemaking processed with an algorithm by the computer system |

## IMBALLI PACKAGING

| Tipo<br>Type | Descrizione<br>Description | Codice EAN<br>EAN code | Materiale<br>Material | Dimensione (mm)<br>Dimensions (mm) | Peso (g)<br>Weight (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Imballo primario**<br>Primary packaging | Sacchetto termoratraibile | 2982446 | PVDC | \ | 2 g |
| **Imballo secondario**<br>Secondary packaging | Cartone | 803319692972 | cartone | 400x400x140 | 380 g |

## PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

| Tipo pallet<br>Description | Dimensione (cm)<br>Dimensions (cm) | | n° unità di vendita per imballo<br>units per box | n. cartoni / strato<br>n. boxes per layer | n. strati<br>n. layers | n. colli/pallet<br>n. units per pallet | tot. pz. per pallet<br>total per pallet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EPAL bloccato con film di pallettizzazione<br>EPAL stuck with palletizing films | **120 L x 80 P** | | 16 | 6 | 6 | 36 | 576 |

**F.LLI PETRUCCI SRL**
Sede legale: Via Topino, 35 – 00199 Roma
P.IVA e Cod. Fisc. 00913720579
Sede operativa: Località Ponte Sommati snc – 02012 Amatrice (RI)
www.caseificiostoricoamatrice.com – info@caseificiostoricoamatrice.com
Tel. 0746826471 – Fax 0746825065