

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 01/04/2019

A233SV4**Pecorino stagionato MA-TRÙ
a spicchi sottovuoto**

Data emissione: 08/01/2008

Rev. 05

**GENERALITÀ**
PRODUCT DETAILS

Denominazione prodotto: Pecorino stagionato MA-TRÙ Product name		
Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE Brand:		
Descrizione: Formaggio stagionato a spicchi sottovuoto Product description:		
Stagionatura: 8 mesi Ageing:		
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:	OGM: non presenti 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: piccante / tipico del prodotto Taste/smell: spicy / typical product Consistenza: pasta friabile Texture: crumbly cheese	
Descrizione del prodotto: Per assaporare al meglio il gusto del formaggio si consiglia di lasciarlo per 30-40 minuti a temperatura ambiente, per fargli riacquistare il suo aroma naturale. Questo formaggio dal sapore piccante può accompagnare piatti di élite o essere gustato a fine pasto. Ottimo anche da grattugia. Il formaggio è un alimento praticamente privo di zuccheri; accostandolo al miele, si troverà il suo naturale alimento complementare creando un equilibrio di gusto. E' altrettanto ottimo, accompagnare il pecorino a fine pasto alla frutta, sia fresca che secca. Se gustato con confetture di fichi o lamponi, è in grado di sbalordire anche i palati più raffinati. Accompagnare con dei vini dal colore rosso rubino, robusti, e invecchiati che risaltano il sapore forte e pungente del formaggio a lunga stagionatura. Product Description: To really get the flavor of the cheese is recommended to leave it for 30-40 minutes at room temperature, to let him regain its natural flavor. This cheese with a spicy taste can accompany elite dishes or it can be eaten after a meal. Also excellent for grating. This cheese is sugar free; if you accompany it to honey, you will find its natural feed supplement, and you will create a balance of taste. It's just as good accompanying the cheese after a meal with some fresh ore died fruit. If you enjoyed it with figs or raspberry jams, it is able to impress even the most discerning palates. You might serve with a a ruby red color, robust, and aged wine that highlight the strong and pungent flavor of long-aged cheese.		
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 SRLSede 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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 01/04/2019

A233SV4

**Pecorino stagionato MA-TRÙ
a spicchi sottovuoto**

Data emissione: 08/01/2008

Rev. 05


DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

Caratteristiche chimico-fisiche Physical and chemical characteristics	Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics																												
	<table border="1"> <tr> <td>Escherichia Coli βglucuronidasi positiva</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>assente</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi positiva</td> <td>< 10</td> </tr> </table>	Escherichia Coli β glucuronidasi positiva	< 10	Listeria Monocytogenes	assente	Salmonella spp	assente	Stafilococchi coagulasi positiva	< 10																				
Escherichia Coli β glucuronidasi positiva	< 10																												
Listeria Monocytogenes	assente																												
Salmonella spp	assente																												
Stafilococchi coagulasi positiva	< 10																												
<table border="1"> <tr> <th>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi) Nutrition Information</th> <th colspan="2">PER For 100 g</th> </tr> <tr> <td>ENERGIA Energy Value</td> <td>366,1</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1532</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>GRASSI Fat</td> <td>27,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated</td> <td>18,84</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI Carbohydrates</td> <td>0,1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI of which sugars</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE Protein</td> <td>30</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>SALE Salt</td> <td>1,9</td> <td>g</td> </tr> </table>	DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi) Nutrition Information	PER For 100 g		ENERGIA Energy Value	366,1	kcal		1532	kJ	GRASSI Fat	27,3	g	di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated	18,84	g	CARBOIDRATI Carbohydrates	0,1	g	di cui ZUCCHERI of which sugars	0	g	PROTEINE Protein	30	g	SALE Salt	1,9	g	Temperatura di trasporto Transport Temperature T°C $\leq +4 \pm 2$	
	DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi) Nutrition Information	PER For 100 g																											
	ENERGIA Energy Value	366,1	kcal																										
		1532	kJ																										
GRASSI Fat	27,3	g																											
di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated	18,84	g																											
CARBOIDRATI Carbohydrates	0,1	g																											
di cui ZUCCHERI of which sugars	0	g																											
PROTEINE Protein	30	g																											
SALE Salt	1,9	g																											
	Temperatura di conservazione Storage Temperature Conservare in frigo tra 0 e +4°C																												
	Termine minimo di conservazione/Data di scadenza Shelf life after production Espressa in data: data di scadenza / da consumarsi entro il gg/mm/aa. Data di scadenza: 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 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 termorastraibile	2951219	PVDC	\	2 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone	8033196929710	cartone	400x400x140	380 g

PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

Tipo pallet Description	Dimensione (cm) Dimensions (cm)		n° unità di vendita per imballo units per box	n. cartoni / strato n. boxes per layer	n. strati n. layers	n. colli/pallet n. units per pallet	tot. pz. per pallet total per pallet
EPAL bloccato con film di pallettizzazione 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