

ARTICOLO
A380SV

Pecorino allo zafferano 400 g SV



Denominazione prodotto: Pecorino allo zafferano

Product name

Marchio: CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Brand

Descrizione: Pecorino semi stagionato allo zafferano 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, zafferano (2% all'origine) - Trattato in superficie con agenti di rivestimento conservanti: E 235, E 202

Ingredients: MILK pasteurized sheep (origin Italy), rennet, salt, lactic ferments, saffron (2% origin) - 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 intenso

Color: Deep yellow

Sapore/odore: Dolce/Tipico del prodotto

Taste/smell: Sweet/Typical Product

Consistenza: morbido

Texture: soft

Descrizione del prodotto: La colorazione giallo intenso è data da una ricca dose di zafferano che dona al pecorino un sapore nuovo.

Product Description: The bright yellow color is given by a rich dose of saffron that gives the cheese taste new.

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

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
A380SV

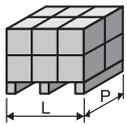
Pecorino allo zafferano 400 g SV

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	349	kcal	Listeria Monocytogenes assente	
GRASSI Fat	29,10	g	Salmonella spp assente	
di cui ACIDI GRASSI SATURI of which saturated	18,50	g	Stafilococchi coagulasi positiva < 10	
CARBOIDRATI Carbohydrates	1,50	g	Temperatura di trasporto Transport Temperature	T°C $\leq +4 \pm 2$
di cui ZUCCHERI of which sugars	0,7	g	Temperatura di conservazione Storage Temperature	Conservare in frigo tra 0 e +4°C
PROTEINE Protein	22	g	Termine minimo di conservazione/Data di scadenza Shelf life after production	
SALE Salt	1,21	g	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 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)
Imballo primario Primary packaging	sacchetto termoretraibile	2878127	PVDC		2 g
Imballo secondario Secondary packaging	cartone	803319692876	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 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		12	6	6	36	432

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
A380SV**

Pecorino allo zafferano 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