




Azienda		Marchio		Produttore	
F.LLI PETRUCCI SRL				F.LLI PETRUCCI SRL Località Ponte Sommati - 02012 Amatrice (RI) IT S2Y7U CE	
Codice articolo		Denominazione prodotto		Descrizione prodotto	
A310		Pecorino al tartufo 400 g		Formaggio pecorino semi stagionato al tartufo	
Peso netto (kg)	Stagionatura	Ingredienti			
0,4	30/60 giorni	LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici, tartufo estivo Tuber Aestivum Vitt (2% all'origine) - Trattato in superficie con agenti di rivestimento conservanti: E 235, E 202			
OGM free	L'azienda utilizza esclusivamente ingredienti che non provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM)				
Allergeni					
Allergeni presenti nel prodotto		Allergeni presenti nello stabilimento		Rischio allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - Frutta a guscio		In ottemperanza alla Direttiva Comunitaria 2003/89 CE e al D.Lgs 114/2006 allegato 2 - sezione III e successivi aggiornamenti, l'azienda adopera tutte le precauzioni individuate nell'analisi HACCP, allo scopo di eliminare i rischi per il consumatore finale	
Caratteristiche organolettiche		Caratteristiche microbiologiche		Istruzioni per l'uso e utilizzo previsto	
Colore	Giallo paglierino	Come da Piano di Autocontrollo aziendale. Rapporti di prova disponibili su richiesta. Tutte le prove sono effettuate presso laboratori esterni accreditati.		Crosta non edibile: è consigliato rimuovere la parte esterna del prodotto prima di consumarlo.	
Sapore	Intenso				
Consistenza	Morbido				
Specifiche prodotto ed etichettatura			Revisione e aggiornamento		
Sono state applicate le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, dal D.Lgs. 109/92 e da altra normativa di settore relativamente l'etichettatura dei prodotti			Verifica/aggiornamento ad ogni modifica di processo e/o ingrediente e/o dato, e comunque almeno annualmente, l'evidenza di tale aggiornamento si evince da eventuali revisioni specifiche e/o dalla data di aggiornamento		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto					
Energia (kcal)	Energia (kJ)	Grassi (g)	di cui Acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	di cui Zuccheri (g)
353	1477	29,3	15,8	1,5	0,8
Proteine (g)		Sale (g)	Umidità (%)	Materia grassa sull'estratto secco (g)	
21,9		2,17	/	/	

Temperatura di conservazione		TMC/data di scadenza		
Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore		12 mesi dal confezionamento. TMC espresso in data (ggmmaa). Il TMC riportato in etichetta è riferito al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.		
Imballo				
Imballo primario	Materiale	Dimensione (mm)	Peso (g)	
Cartone	cartone	400x400x140	380	
Imballo secondario	Materiale	Dimensione (mm)	Peso (g)	
/	/	/	/	
Imballo terziario	Materiale	Dimensione (mm)	Peso (g)	
/	/	/	/	
Codice EAN	2936846		8033196929314	
Materiali di imballaggio				
Tutti gli imballi e qualunque materiale a contatto con gli alimenti sono conformi alla normativa vigente in materia di materiali a contatto con alimenti come certificato dai fornitori qualificati				
Pallettizzazione				
pezzi per imballo	imballi per strato	totale strati	totale colli per pallet	totale pezzi per pallet
12	6	6	36	432
Utilizzatore finale		Tracciabilità		
Collettività, non consigliato ai soggetti allergici al lattosio e/o agli altri ingredienti specificati		É garantita, in conformità con la Direttiva Comunitaria (Re. CE 178/2002) e connessa Normativa Nazionale (D.Lgs 05/04/2006 n.190), la totale tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti lavorati, nelle varie fasi di stoccaggio, trasformazione e vendita, per materie prime, imballaggi, semilavorati e prodotti finiti		
Identificazione del lotto di produzione				
Data di caseificazione elaborata dal sistema informatico con un algoritmo				