

PERENZIN LATTERIA S.R.L.

Via Cervano 85, 31020 San Pietro di Feletto (TV) – Italy
Tel./Phone +39 0438 21355 – info@perenzin.com – perenzinlatteria@pec.it - P.IVA 02352870261

SAN PIETRO IN CERA D'API

Denominazione di vendita / Type of Cheese Formaggio avvolto in cera d'api
Cow milk cheese covered with beeswax

Codice articolo / Supplier code

Forma intera / Whole form 12480

1/4 12481

Codice Intrastat (TARIC) / Intrastat code (HS Code) 04069099

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight (kg)

Forma intera / Whole form circa / about 2,5

1/8' circa / about 0,3

Dimensioni forma intera (larghezza x profondità x altezza) /
Whole form dimensions (length x width x height) 18,5 x 18,5 x 9 cm

Lotto / Batch Etichetta pesata/GG.MM.AAAA / Weighed label/DD.MM.YYYY

Data di scadenza / Best before Etichetta pesata/GG.MM.AAAA / Weighed label/DD.MM.YYYY

Shelf life giorni/days

Forma intera / Whole form 365

1/4 150

Stagionatura / Maturation *minimo 6 mesi / minimum 6 months*

Temperatura conservazione / Storage Temperature Da +0 a +4°C / From +0 to +4°C

Temperatura di accettazione/Temperature for product approval +8°C

Modalità di conservazione / Storage Condition Refrigerato / Refrigerated

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingrediente / Ingredient	Quantità ingredienti / Quantitative Ingredient Declaration	Origine Geografica / Country of origin
Formaggio (LATTE di origine italiana, sale, caglio), avvolto in cera d'api (5%). Crosta edibile previa aspostazione della cera.	cera (5%)	ITALY
Cheese (MILK country of origin Italy, salt, rennet), beeswax (5%). Edible rind after removing the beeswax.	beeswax (5%)	ITALY

DETTAGLI LOGISTICI / LOGISTICS DETAILS

Imballo primario / Primary Packaging	Sacchetto sottovuoto / Vacuum envelope	
Tara imballo primario / Primary Packaging tare	0,02 kg	
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box	
Tara imballo secondario / Secondary packaging tare	0,2 kg	
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Case dimensions (length x width x height)	20 x 20 x 11	cm
Pezzi per collo / Units per case		
	<i>Forma intera / whole form</i>	1
	1/4	4
Peso lordo collo / Gross weight per case		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	2,72 kg
	1/8'	5,32 kg
Colli per strato / Cases per layer	24	
Strati per Pallet / Layers per pallet	8	
Colli per Pallet / Cases per pallet	192	
Altezza bancale / Height of pallet	103 cm	
Codice a Barre / EAN Code		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	2693254
	1/4	2693475
Codice a barre cartone / EAN Bar Code		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	98032644730376
	1/4	98032644731960

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto esterno / Sight	<p>Forma cilindrica. Crosta consistente e liscia, di colore giallo dato dalla cera d'api</p> <p>Cylindrical shape. Consistent and smooth rind, yellow in color given by beeswax</p>
Colore della pasta / Paste colour	Giallo paglierino chiaro / Light straw-yellow
Consistenza della pasta / Paste Testure	<p>Friabile, presenta rada occhiatura, solubile al palato, presenti cristalli di Tirosina</p> <p>Friable, with few holes, melting on the palate yet the crystals of Tyrosine can be felt</p>
Profumi / Scents	<p>Piacevole e persistente di cera d'api, di miele e di vaniglia, note tostate</p> <p>Perfume pleasant and persistent of beeswax, of honey and of vanilla, toasted notes</p>
Sapore / Taste	<p>Salato, leggermente dolce: sentori aromatici di cera e di miele rendono più dolce il tono piccantino del formaggio stagionato</p> <p>Savoury, slightly sweet: scents of beeswax and honey make the spicy hints of the aged cheese to be felt as milder</p>

ALTRO / OTHER

Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	<input type="checkbox"/>	Latte crudo / Raw
	<input checked="" type="checkbox"/>	Pastorizzato / Pasturized
	<input type="checkbox"/>	Termizzato / Thermised
Crosta Edibile / Edible rind	<input checked="" type="checkbox"/>	Si, previa aspostazione della cera / Yes, after removing the beeswax
	<input type="checkbox"/>	No
	<input type="checkbox"/>	Senza crosta / No rind
Origine del Caglio / Origin of the rennet	<input checked="" type="checkbox"/>	Animale / Animal
	<input type="checkbox"/>	Microbico / Microbial
	<input type="checkbox"/>	Vegetale / Vegetal
Tipologia di fermenti aggiunti / Types of coltures	<input type="checkbox"/>	Nessuno / None
	<input checked="" type="checkbox"/>	Fermenti Selezionati/Selected Coltures
	<input type="checkbox"/>	Innesto Naturale / Natural starter
	<input type="checkbox"/>	Altro/ Other

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/100g / NUTRITIONAL VALUE/100g

Energia / Energy	1813 kJ /	437 kcal
Grassi / Fat	36,5	g
di cui saturi / of which Saturated	26,2	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,9	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,4	g
Fibre / Fiber	0	g
Lattosio	< 0,1	g
Proteine / Protein	26	g
Sale / Salt	1,9	g
Sodio / Sodium	760	mg/kg
Umidità / Moisture	32	%
Grassi/s.s. / Fat in dry matter	54	%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Carica batterica totale UFC / Total viable count CFU	<1.000.000/g
Coliformi totali UFC / Total coliforms CFU	<10.000/g
Salmonella/25 g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes/25 g	Assente / Absent
Stafilococchi coagulasi positivi CFU / Coagulase positive staphylococci CFU	<10 /g
Escherichia Coli UFC / CFU	<100 /g
Lieviti UFC / Yeast CFU	<10.000 /g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE /
CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS**

Aflatossina M1 / Aflatoxin M1	≤ 0,050 µg/kg
Attività dell'acqua (aw) / Activity Water (aw)	0,93
pH	5-5.2

ALLERGENI / ALLERGENS

	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product	Allergene assente nel prodotto / Allergen absent in the product	stabilimento per altri prodotti / Allergen used in the plant for other products	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito / Allergen which ensures the absence of traces in the finished product
Elenco allergeni / Allergens List				
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES	NO	SI/YES	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES

CAMPI TESTO ETICHETTA PESATA / FIELDS TEXT WEIGHED LABEL

SAN PIETRO IN CERA D'API

Ingredienti / Ingredients:

Formaggio (LATTE di origine italiana, sale, caglio), avvolto in cera d'api (5%). Crosta edibile previa aspostazione della cera.

Cheese (MILK country of origin Italy, salt, rennet), beeswax (5%). Edible rind after removing the beeswax.

Valori nutrizionali / Nutritional value 100/g

Energia / Energy	1813 kJ	437 kcal
Grassi / Fat	36,5	g
di cui saturi /of which Saturated	26,2	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,9	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,4	g
Proteine / Protein	26	g
Sale / Salt	1,9	g

Confezionato in sottovuoto. Non forare la confezione / Vacuum packed. Do not pierce the packaging

Conservare in frigorifero da +0 a +4°C / Store in a refrigerator from +0 to + 4 °C

Lotto n° / Batch

Da consumarsi entro / Best before

Peso netto / Net weight

Tara / Tare

FAC SIMILE ETICHETTA DECORATIVA / FAC SIMILE DECORATIVE LABEL

