



Codice Prodotto <i>Item Number</i>	A06007			IMMAGINE <i>PICTURE</i>	
Descrizione <i>Description</i>	PECORINO TOSCANO DOP FETTE PECORINO TOSCANO PDO SLICED				
Peso Medio Unitario <i>Net Weight</i>	0.500 Kg				
Peso <i>Weight Type</i>	Variabile - <i>Variable</i>		Fisso - <i>Fix</i>		x
Confezionato in <i>Packed in</i>	Atmosfera protettiva – <i>Protective atmosphere</i>				
Codice Ean <i>Unit Ean Code</i>	8011425116254				
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE ovino , sale, caglio, fermenti lattici. <i>Sheep's MILK</i> , salt, rennet lactic ferments.				
Origine Latte <i>Origin of Milk</i>	ITALIA - <i>ITALY</i>				
Allergeni <i>Allergens</i>	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO). MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)				
OGM GMO	Assenti - Conforme al Reg (CE) 1829/2003 <i>Absent - Compliant with Reg Ce 1829/2003</i>				
Bollo CE <i>CE Number</i>	IT 05 109 CE				

Logistica - Logistics						
Codici Imballo Secondario <i>Carton Code</i> <i>Ean 128</i>	Dimensione Cartone (LxIxH) cm <i>Carton size (wxdxh) cm</i>	Peso Imballo <i>Tare</i>	PZ/CT <i>Units / carton</i>	CT/ST <i>Cartons / layer</i>	ST/PALLET <i>Layers/ pallet</i>	CT/PALLET <i>Cartons/ pallet</i>
9801142592272	39x21x23	0.32 Kg	12	10	5	50



Analisi chimico-fisiche (valori medi in %) <i>Physico Chemical Analysis (average values in %)</i>		
Umidità / Moisture	%	38.2 %
Sostanza secca / Dry substances	%	61.8 %
Grassi su s.s. / Fat on dry matter	%	53 %

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto) <i>Nutrition Facts (average value per 100 g)</i>				
Energia / Energy	kcal	348	kJ	1444
Grassi / Fats	g	28 g		
Di cui saturi / Of which saturates	g	16 g		
Carboidrati / Carbohydrates	g	1.3 g		
Di cui zuccheri / of which sugars	g	1.3 g		
Proteine / Protein	g	23 g		
Sale / Salt	g	2.3 g		

Criteri microbiologici- Microbiological Criteria*		
Escherichia coli	UCF/g	<1000 UFC/g
Staphylococcus aureus	UCF/g	<1000 UFC/g
Salmonella	in 25 g	ASSENTE
Listeria monocytogenes	in 25 g	ASSENTE

Shelf life/ conservazione		
Shelf life da confezionamento <i>Shelf life from packaging</i>	GG	90
T° conservazione / Storage temperature	°C	0°C/+4° C
T° trasporto / Transport Temperature	°C	0°C/+4° C



ALLERGENI - ALLERGENS

SI/YES	NO		SI/YES	NO	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. <i>Grains containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their hybridized strains) and products thereof.</i>		✓	Frutta a guscio e prodotti derivati. <i>Nuts i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and Queensland nut and products thereof.</i>
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof.</i>		✓	Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>
	✓	Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>		✓	Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof.</i>		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof.</i>		✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/liter expressed as SO₂.</i>
	✓	Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof.</i>		✓	Lupino e prodotti a base di lupino. <i>Lupine and products thereof.</i>
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>		✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Mollusks and products thereof.</i>

- Criteri microbiologici in conformità con il Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche*.
Microbiological criteria according to Commission Regulation (EC) No. 2073/2005.*
- Nel nostro stabilimento vengono applicati i Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 appartenenti al "Pacchetto Igiene" al fine di garantire la qualità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera produttiva.
In our factory, Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04, belonging to the so-called "Pacchetto Igiene", are applied in order to guarantee the quality of the products in all stages of the production chain.

Thiene, 21/08/2023
Thiene, July 21th, 2023

Ufficio Qualità
Quality Dept.