

Rif.: 266550000 - FREDDITALIA INTERNATIONAL SPA

SCHEDA INFORMATIVA REFERENZA

Codice 148_121

Vs. Cod F0148MA

EAN: 8006346002304_

Descrizione su documenti: **PECORINO AL PEPERONCINO**

Denom.ne legale di vendita: **Formaggio di pecora**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

PECORINO AL PEPERONCINO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 9 X 4,5

Pezatura Kg. 0,300

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 10-15

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.

Dimensioni reali: Ø cm. 8,5



Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, peperoncino frantumato (0,8%), sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Crosta non edibile. Origine del latte:

ITALIA

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

La pasta si presenta di colore bianco, mantecata e compatta, con aggiunta di peperoncino frantumato che ne rende il gusto particolare per gli amanti di questa spezia. Ottimo come antipasto e per la preparazione di crostini.

Questo prodotto fa parte della linea "piùGUSTOalCOLORE" completata dal Pecorino al Tartufo, Pecorino al Pepe Nero, Pecorino allo Zafferano e Pecorino Briaco.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (12,5 X 39,5 X 39,5) - Kg 0,34

Num Forme Intere 14

Num Singole unità vendita 14

Peso lordo (kg circa) 4,540

Schema Pallet

Imballi per strato 6

Numero strati 6

Totale imballi 36

Peso lordo (kg circa) 163,440

Etichetta peso

PECORINO AL PEPERONCINO

300g^e

LOTTO: 0000026437

CARTONE: 18

CONTIENE: 8 PZ

DA CONSUMARSI

PREF. ENTRO IL: 11-10-22

EAN CONTENT: 98001610929304

NETTO: 2.400 Kg

(01180062400230111022101110100040010000026437)

U:\FilesComuni\SchedeNew\BillMag83.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g	
Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR*)
Calcio	738 mg (92%VNR*)

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Staph. coagulasi+</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	42
Residuo Secco	%	58
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	55
Proteine	%	23
NaCl	%	1,2
pH		5,12



CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

Data stampa: 20/03/2025

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt148_121_USA.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.