



# I TRADIZIONALI PECORINO DEL BUSTI TIMBRATO



COD.	TIMP	PESO / WEIGHT	2,200 kg peso variabile – lb 4,8 variable weight
------	------	---------------	--

## DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Tradizionale pecorino da tavola dalla breve stagionatura, presenta una sottile crosta avorio chiaro. La pasta è di colore giallo paglierino, limitatamente occhiata. L'aroma delicato del latte di pecora, mai pungente o acuto, unito alla consistenza morbida e pastosa soddisfa pienamente anche i palati più difficili. Immediatamente riconoscibile dallo storico timbro rosso apposto sulla faccia superiore della forma.

A traditional table pecorino with a short maturation period, it has a thin light ivory rind. The paste is straw-yellow in colour, with limited eye formation. The delicate aroma of sheep's milk, never pungent or sharp, combined with the soft, doughy texture fully satisfies even the most difficult palates. Immediately recognisable by its historic red stamp on the upper face of the cheese wheel.

## INGREDIENTI / INGREDIENTS

**Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e colorante E129.**  
*Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and colouring E129.*

Origine del latte: Italia\* - Origin of milk: Italy

\*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.  
*Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)*

## PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pasteurizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 15/30 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa.

*Pasteurization of milk at 71°C for 40"; cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of an animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 15/30 days. Before selling anti-mold treatment on surface.*

## TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C.

180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

## ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. <i>Milk and milk products</i>
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio <i>Milk and milk products Nuts</i>
Senza glutine – <i>Gluten free</i>	

## DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.  
*General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.*

## MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.  
*Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.*

## DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea  
*The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003*

IMBALLAGGIO / PACKAGING		UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING		CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION	BARCODE
2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70	Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C</i>	EAN 13 prodotto: Product UPC:  <b>2208962</b>
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12	Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42	<b>DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION</b> Diametro / diameter: 18,5 cm Altezza / height: 7,5 cm	

## Nutrition Facts

1 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>28</b>
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>110</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 9g	<b>12%</b>
Saturated Fat 7g	<b>35%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 25mg	<b>8%</b>
<b>Sodium</b> 170mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 0g	<b>0%</b>
Dietary Fiber 0g	<b>0%</b>
Total Sugars 0g	<b>0%</b>
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 6g	<b>12%</b>
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 200mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 30mg	0%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Valore energetico <i>Energy value</i>	1612 kJ 389 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	33 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	24 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	<0,5 g
di cui zuccheri <i>of which Sugars</i>	<0,5 g
Proteine - <i>Protein</i>	23 g
Sale - <i>Salt</i>	1,5 g

## ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request*

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / <i>Ph</i>	4,5 – 5,10
aW / <i>Water Activity</i>	< 0,97
Fosfatasi / <i>Phosphatase</i>	Negativa <i>Negative</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	41,05 %
Grasso sul secco / <i>fat on a dry matter</i>	55,21 %
Umidità nella sostanza non grassa <i>MFNS Moisture in the not fat substance</i>	60,85 %

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / *Product technical data* n° 16 Rev 13:  
Data / *Date*: 28/04/2023

Il responsabile / *Person in charge*: Dott.ssa Lara Ciardelli

IT  
R1B3Q  
CE