

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

## **Pecorino al peperoncino**

Pecorino cheese with chilli pepper



mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:  
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:  
via Giuseppe Mercalli 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797

[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)

[info@onlygooditaly.com](mailto:info@onlygooditaly.com)

[info@pec.onlygooditaly.com](mailto:info@pec.onlygooditaly.com)

CODICE DESTINATARIO PER  
FATTURE ELETTRONICHE: 5RU082D



Scheda di prodotto / Product Data Sheet

## Pecorino al peperoncino

Pecorino cheese with chilli pepper



<b>Marca/ Brand:</b>	Only Good Italy				
<b>Denominazione/ Denomination:</b>	Pecorino pepato / Pecorino cheese with pepper				
<b>Tipo formaggio/ Cheese type:</b>	Formaggio da latte di pecora, di breve stagionatura, a pasta semidura con aggiunta di peperoncino / Sheep milk cheese, short-seasoned, semi-hard with the addition of chilli				
<b>Ingredienti / Ingredients:</b>	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino rosso a scaglie (min 2%) / Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, milk ferments, red pepper flakes (min. 2%)				
<b>Stagionatura / Maturing:</b>	oltre 30 giorni over 30 days				
<b>Descrizione del prodotto / Product description:</b>	<p>La forma è cilindrica, con facce piane del diametro di 10-20cm, lo scalzo è dritto o leggermente convesso, alto tra i 6 e i 15 cm. La crosta è sottile, con rigatura tipiche del canestro, con screziature rossastre per la presenza del peperoncino. La pasta è morbida, compatta, a volte cremosa, di colore bianco o leggermente paglierino, con le caratteristiche screziature rosse dovute alle apresenza del peperoncino. L'occhiatura è rada.</p> <p>The shape is cylindrical, with flat faces of 10-20cm diameter, the heel is straight or slightly convex, high between 6 and 15 cm. The rind is thin, with typical stripes of the basket, with reddish streaks due to the presence of chilli. The dough is soft, compact, sometimes creamy, white or slightly straw-colored, with the characteristic red streaks due to the presence of chilli. The eyes are sparse.</p>				
<b>Caratteristiche chimiche (valori medi) Chemical characteristics (average values)</b>	<b>Salmonella</b>	Assente in 25/g	<b>Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)</b>	Energia / Energy (kj)	1645,76
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25/g		Energia / Energy (kcal)	393,16
	<b>E. coli</b>	<100 ufc/g		Grassi / Fat (g)	31,2
	<b>Stafilococchi coag +</b>	<100 ufc/g		di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids	16,8
				Carboidrati / Carbohydrates (g)	1,89
				di cui zuccheri / of which sugars (g)	1,16
				Proteine / Protein (g)	26,20
		Sale / Salt (g)	1,91		
<b>Codice aziendale articolo/ Article company code</b>	FRM0041200000000				

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

## Valori validi per tutte le tipologie

### Values valid for all types



<b>Zona di origine / Area of origin:</b>	La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del nostro Pecorino comprende i comuni della Provincia di Crotona, Calabria, Italy. The area of origin of the milk, production and maturing of our Pecorino includes the municipalities of the Province of Crotona, Calabria, Italy.
<b>Modalità di produzione / Production mode</b>	Il latte intero pastorizzato, inoculato con fermenti lattici autoctoni (latte innesto), viene addizionato con caglio di capretto in pasto. La cagliata ottenuta viene rotta in piccolissimi chicchi di riso, impastata con peperoncino a scaglie e raccolta manualmente nei canestri che ne conferiscono la caratteristica forma. Quindi le forme vengono stufate e immerse nel sero a 45°C. La salatura si ottiene per immersione in salamoia satura per un periodo da 1 a 2 giorni. Pasteurized whole milk, inoculated with native milk enzymes (grafting milk), is added with kid rennet in the meal. The curd obtained is broken into very small grains of rice, mixed with chilli flakes and manually collected in the baskets that give it its characteristic shape. Then the forms are stewed and immersed in the serious at 45 ° C. Salting is obtained by immersion in saturated brine for a period of 1 to 2 days.
<b>Modalità di consumo / Mode of consumption:</b>	Può essere consumato tal quale o come ingrediente in preparazioni alimentari It can be eaten as it is or as an ingredient in food preparations
<b>Allergeni / Allergens:</b>	Latte. Non contiene glutine e/o fonti di glutine Milk. It does not contain gluten and / or gluten sources
<b>Confezionamento / Packaging:</b>	Sottovuoto Vacuum packed
<b>Temperatura di trasporto (C°): Transport temperature (C°)</b>	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
<b>Temperatura di stoccaggio (C°): Storage temperature (C°):</b>	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
<b>Shelf-life alla produzione (gg): / Shelf-life to production (days)</b>	180
<b>Shelf-life MIN garantita (gg): / Shelf-life guaranteed MIN (gg):</b>	108

Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino al peperoncino intero 800gr circa**

Pecorino cheese with chilli pepper whole piece 800gr about



<b>Confezione:</b> <b>Pack:</b>	Forma intera cilindrica/ Cylindrical whole form
<b>Unità di vendita:</b> <b>Sales unit:</b>	Confezione in sottovuoto da 800g a peso variabile Vacuum pack of 800g with variable weight
<b>Tara confezione circa (g):</b> <b>Tare pack approx (g):</b>	1 gr
<b>Composizione confezione:</b> / <b>Package composition:</b>	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
<b>Dimensioni confezione:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (mm) /</b> <b>Package size:</b> <b>width x height x depth (mm):</b>	12 x 80 x 70
<b>Peso netto confezione (g):</b> / <b>Piece Net Weight (g)</b>	800g a peso variabile 800 g variable weight
<b>Codice EAN pezzo</b> <b>Piece EAN Code</b>	non applicato not applied

<b>Tipo e composizione:</b> / <b>Type and composition:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Dimensioni confezione cartone:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (cm) /</b> <b>Carton package size:</b> <b>width x height x depth (cm):</b>	39,5 x 14 x 21,5
<b>Nr. di pezzi per cartone:</b> <b>Nr. of pieces per carton:</b>	4
<b>Tara cartone (g)</b> <b>Carton tare (g)</b>	335
<b>Tara totale (g)</b> <b>Total tare (g)</b>	339
<b>Peso netto cartone (g)</b> <b>Carton Net Weight (g)</b>	3.200
<b>Peso lordo cartone (g)</b> <b>Carton gross weight (g)</b>	3.539
<b>Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo a 14 cifre</b>	98053323931037

Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino al peperoncino intero 1,1Kg circa**

Pecorino cheese with chilli pepper whole piece 1,1 Kg about



<b>Confezione:</b> <b>Pack:</b>	Forma intera cilindrica/ Cylindrical whole form
<b>Unità di vendita:</b> <b>Sales unit:</b>	Confezione in sottovuoto da 1,1 kg a peso variabile Vacuum pack of 1.1 kg with variable weight
<b>Tara confezione circa (g):</b> <b>Tare pack approx (g):</b>	1 gr
<b>Composizione confezione: /</b> <b>Package composition:</b>	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
<b>Dimensioni confezione:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (mm) /</b> <b>Package size:</b> <b>width x height x depth (mm):</b>	12 x 80 x 70
<b>Peso netto confezione (g): /</b> <b>Piece Net Weight (g)</b>	1.100g a peso variabile 1.100 g variable weight
<b>Codice EAN pezzo</b> <b>Piece EAN Code</b>	non applicato not applied

<b>Tipo e composizione: /</b> <b>Type and composition:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Dimensioni confezione cartone:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (cm) /</b> <b>Carton package size:</b> <b>width x height x depth (cm):</b>	39,5 x 14 x 21,5
<b>Nr. di pezzi per cartone:</b> <b>Nr. of pieces per carton:</b>	3
<b>Tara cartone (g)</b> <b>Carton tare (g)</b>	335
<b>Tara totale (g)</b> <b>Total tare (g)</b>	338
<b>Peso netto cartone (g)</b> <b>Carton Net Weight (g)</b>	3.300
<b>Peso lordo cartone (g)</b> <b>Carton gross weight (g)</b>	3.638
<b>Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo a 14 cifre</b>	98053323931037

	Intero da 800gr circa Whole 800gr about	Intero da 1.200gr circa Whole 1.200gr about
<b>Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)</b>	100 x 120 FUMIGATI	
<b>Cartoni per strato: / Cartons for layer:</b>	12	
<b>Strati per pallet: / Layers for pallets</b>	11	
<b>Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:</b>	132	
<b>Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):</b>	154	
<b>Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)</b>	422	436
<b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>	467	480

### Nota 1:

NOTA RELATIVA ALL'ETICHETTA PEZZO: scrivere il TMC (termine minimo di conservazione) in AAAA MM GG con il mese in lettere secondo codifica canadese - es. 2016 AL 27. **ABBREVIAZIONE MESE DATA SCADENZA ANCO CANADA**

JA pour JANVIER	GENNAIO (01)	JL pour JUILLET	LUGLIO (07)
FE pour FÉVRIER	FEBBRAIO (02)	AU pour AOÛT	AGOSTO (08)
MR pour MARS	MARZO (03)	SE pour SEPTEMBRE	SETTEMBRE (09)
AL pour AVRIL	APRILE (04)	OC pour OCTOBRE	OTTOBRE (10)
MA pour MAI	MAGGIO (05)	NO pour NOVEMBRE	NOVEMBRE (11)
JN pour JUIN	GIUGNO (06)	DE pour DÉCEMBRE	DICEMBRE (12)

### Nota 2:

NOTA RELATIVA ALL'ETICHETTA CARTONE: scrivere il TMC (termine minimo di conservazione) in AAAA MM GG con il mese in cifre - es. 20180429

### Nota 3:

DA ALLEGARE AI PALLET: PACKING LIST  
 N. 1 CARTONE DI CAMPIONI X CONTROLLO COMPLETO  
 FOTO DEI PEZZI E DELLE ETICHETTE A INIZIO PRODUZIONE PER UN CONTROLLO IN MODO DA NON AVERE PROBLEMI ALLA CONSEGNA  
 SUL DDT DI CONSEGNA IL NOME DEL PRODOTTO

**Etichetta pezzo fronte pezzo intero**  
**Front piece label whole piece**

**DA DEFINIRE**

**Etichetta pezzo retro definitiva**  
**Piece label back ultimately**

**DA DEFINIRE**

**Etichetta cartone**  
**Carton label**

**DA DEFINIRE**





onlygooditaly  
tastes and tradition

