

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number: **05**

Data ultima revisione / Last revision date: 10/06/2026

Data prossima revisione / Next check: 10/06/2029

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Nome prodotto / name of product:	Crema cacio e pepe / Cacio e pepe cream
Descrizione merceologica / Product description:	Crema di formaggio spalmabile/ Spreadable cheese cream
Codici articoli / item number:	19140 peso 140 g - 19670 peso 670 g
Codice EAN / EAN code:	8032539145664 peso 140 g – 8032539146708 peso 670 g
Peso Netto / Net weight:	140 g / 670 g
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi in confezione integra / 24 month in unopened pack
Confezionamento / Packaging:	vaso in vetro con capsula in acciaio / glass jar with steel cap
Ingredienti / Ingredients List:	Pecorino Romano D.O.P. 39% (latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici), panna (latte), acqua, tuorlo d' uovo , amido di mais, sale di fusione: sodio citrato, pepe nero 0,5%, conservante: acido sorbico. / Pecorino Romano P.D.O. cheese 39% (sheep's milk , salt, lamb's rennet, lactic ferments), cream (milk), water, egg yolk, cornstarch, melting salt: sodium citrate, black pepper 0,5%, preservative: sorbic acid.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values for 100 g of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Energia / Energy	1061,3 kJ / 256,5 kcal
Grassi / Total Fat	23,1 g
di cui grassi saturi / of which saturated fats	14,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,8 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,8 g
Proteine / Protein	10,5 g
Sale / Salt	1,6 g

PROFILO MICROBIOLOGICO / MICROBIOLOGICAL PROFILE

PARAMETRO / PARAMETER	Unità di misura / Unit of measure	Metodo / Method	Limiti / Limits
Coliformi	U. f. c./g	MFHPB-31 2001	< 10
Spore di clostridi	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assenti
Listeria monocytogenes	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assente
Stafilococchi Coag +	U. f. c./g	UNI EN ISO 6888.1:2004	< 100
Salmonella spp	U. f. c./g	UNI EN ISO 6579.2008	Assente

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS

Condizioni ottimali di trasporto: max +35°C, parametri ottimali di conservazione: +15°/+30°C e tasso di umidità compreso tra 40-50%. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2°/6°C e consumare entro 3 giorni. Best transport conditions: max +35 °C, with humidity rate between 40-50%. Once opened, keep refrigerator at a temperature between +2°/+6°C and consume within 3 days.

DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / INTENDED USE

Crema cacao e pepe pronto per il consumo. Destinato a gruppi eterogenei di consumatori, ESCLUSI I SOGGETTI INTOLLERANTI - ALLERGICI A: **LATTE E DERIVATI – UOVA E DERIVATI.** / Cacao e pepe cream ready for consumption. For heterogeneous groups of consumers, EXCLUDING INTOLERANT - ALLERGY SUBJECTS A: **MILK AND DERIVATIVES – EGG AND DERIVATIVES.**

ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata / Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof	SI/YES			NO / NON	UOVA E DERIVATI/EGG AND DERIVATIVES	Ingrediente / ingredient
Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES			NO / NON	LATTE E DERIVATI/ MILK AND DERIVATIVES	Ingrediente / ingredient
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO/NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ ."		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

RIFERIMENTI AZIENDALI / COMPANY'S REFERENCES

Prodotto e confezionato da/ Product and packaged by:

ALPENZU SRL

Fraz. Arnad Le Vieux, 45/E 11020 Arnad (AO) ITALY

P.IVA / VAT 01030380073

Tel. / Ph. 0125-921093 Fax 0125-921207

Mail commerciale: commerciale@alpenzu.com

Mail info: info@alpenzu.com

Mail contabilità: segreteria@alpenzu.com

Mail di posta certificata: alpenzu@pec.alpenzu.com

Sito web: www.alpenzu.com

Marchio CE/UE: IT K7H2J UE



Food Safety

CERTIFICATED

Nomenclatura doganale: 0406 3090 00

Codici di riciclaggio:



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

Grammatura da 125 g / 125 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 6 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 20,5x9x13,5

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 32

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 192

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 9

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 288

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 1728

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x96

Grammatura da 670 g / 670 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 6 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 27,6x18,1x16

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 17

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 102

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 5

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 85

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 510

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x92,5

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, 853/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità / Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione assenza glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

Certificazioni di qualità / Certification

La qualità Alpenzu Srl è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Featured Standard) e BRCGS (Global Standard for Food Safety), considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari. / Alpenzu's quality is guaranteed by the prestigious Food IFS Certification (International Featured Standard) and BRCGS (Global Standard for Food Safety), considered the absolute standards of safety and quality of food products.
