

BEPPINO OCCELLI®  i sapori dell'eccellenza	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		BROS Food Safety CERTIFICATED	Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Occelli® in foglie di castagno			Revisione / Revision	4-2024
				Data / Date	09/09/2024
				Pagina / Page	1
	Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in foglie di castagno / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves				



Prodotto con latte di capra e vacca, è un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale.

Made with goat and cow's milk, a hard cheese that is left to mature for about one year and a half. It is then refined in chestnut leaves, which transform and enrich with a strong and outstanding taste.

INGREDIENTI:	LATTE di Capra 49,3% (origine del latte: Italia), LATTE di Vacca 49,3% (origine del latte: Italia), sale e caglio (animale di vitello) ricoperto in superficie da foglie di castagno
ALLERGENI:	LATTE, LATTOSIO
INFORMAZIONI di CONSUMO:	Foglie NON EDIBILI
CONSERVARE A:	+6/+8 °C
BOLLO CE:	ITL4C8Z CE
TMC:	Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
Prodotto in:	Italia
INGREDIENTS:	Goat's MILK 49,3% (Milk origin: Italy), Cow's MILK 49,3% (Milk origin: Italy), Salt, Animal Rennet (Calf), covered in Chestnut Leaves
ALLERGENS:	MILK, LACTOSE
CONSUMER INFORMATION:	Leaves NOT EDIBLE
STORE AT:	+6/+8 °C
EC HEALTHMARK:	ITL4C8Z CE
SHELF LIFE:	SEE LOGISTIC & COMMERCIAL INFORMATION
Produced in:	Italy

Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005			
Analisi di Processo / Process Analysis:	Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive	<100 ufc/g	AFNOR BIO 12/28-04/10
Analisi di Processo / Process Analysis:	Escherichia Coli	<100 ufc/g	AFNOR BIO 12/13-02/05
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Lysteria Monocitogenes / Lysteria monocytogenes	assente / absent in 25g	AFNOR BIO 12/11-03/04
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Enterotossine stafilococciche / Staphylococcal enterotoxins	assente / absent in 25g	AOAC n° 2007,06

Valori nutrizionali per 100g di prodotto/Average nutritional values per 100g product			
Valore energetico / Energy	KJ	1532	
Valore energetico / Energy	Kcal	369	
Grasso / Fat	g	29	
di cui / of which:			
Grassi Saturi /Saturated Fat	g	21	
Grassi Trans / Trans Fat	g	1,17	
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	7	
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1	
Colesterolo / Cholesterol	mg	47	
Carboidrati / Carbohydrates	%	2,8	
of which:			
Zuccheri / Sugar	g	0	
Zuccheri Aggiunti / Added Sugars	g	0	
Fibra / Fiber	g	0	
Proteine / Protein	g	24	
Sodio / Sodium	mg	290	Sale (NaCl) / Salt: g 1,4
Vitamina D / Vitamin D	UI	<30	
Calcio / Calcium	g	0,03	
Ferro / Iron	g	0	
Potassio / Potassium	g	0,17	
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	41	
Residuo secco / Dry residue	%	59	
Residuo magro / Fat-free matter	%	71	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	49	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	58	
Acqua libera / Water Activity	aW	0,85	

BEPPINO OCCELLI AGRINATURA srl Regione Scarrone,2 12060 Farigliano (CUNEO) Italia	
Tel: (+39) 0173 746411 Fax: (+39) 0173 746495 info@occelli.it www.occelli.it	

 i sapori dell'eccellenza	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET							Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Occelli® in foglie di castagno Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in foglie di castagno / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves							Revisione / Revision	4-2024
								Data / Date	09/09/2024
								Pagina / Page	2

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION									
CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE 0406 90 69									

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION		Porzione 140g / Portion 140g							
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE		S26ASC							
Disposizione nella scatola / Formation of box		10 PEZZI PER SCATOLA / 10 PIECES PER BOX							

UC - PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)									
TMC / SHELF LIFE	giorni/days	120							
EAN 13		2341675							
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15							
LARGHEZZA / WIDTH	cm	6,5-7							
ALTEZZA / HEIGHT	cm	2-3							
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	140							
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	148,80							

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING									
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polietilene PE + Poliammide PA / Polythylene PE + Polyamide PA							
	Codice Materiale / Material Code	7 - Plastica 7 - Plastic							
	peso / weight g	8							
ETICHETTA / LABEL	materiale / material								
	Codice Materiale / Material Code								
	peso / weight g								
CARTA / PAPER	materiale / material								
	peso / weight g								

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING									
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper							
	peso / weight g	0,4							
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene							
	Codice Materiale / Material Code	PP 5							
	peso / weight g	0,4							
	materiale / material								
	peso / weight g								

UV - PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)									
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	10							
EAN 14		98007059200059							
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	20,0							
LARGHEZZA / WIDTH	cm	18,5							
ALTEZZA / HEIGHT	cm	9,5							
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	1,40							
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	1,51							

IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE									
SCATOLA in CARTONE / CARDBOARD BOX	materiale / material	cartone / cardboard							
	peso / weight g	110							
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper							
	peso / weight g	0,4							
	materiale / material								
	peso / weight g								

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION									
UV per strato / SU per layer	n°	24							
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	7							
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	168							
UC per Pallet / Pallet	n°	1680							

 BEPPINO OCCELLI® <i>i sapori dell'eccellenza</i>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		 BROS Food Safety CERTIFICATED	Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual		
	Ocelli® in foglie di castagno			Revisione / Revision	4-2024	
				Data / Date	09/09/2024	
	Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in foglie di castagno / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves			Pagina / Page	3	

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT	
ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane
CROSTA:	EDIBILE Avvolta da foglie di castagno - Foglie NON EDIBILI
COLORE PASTA:	Ocra
PASTA:	Dura, Compatta
SAPORE:	Umami, sottobosco, leggermente amarognolo
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali
STAGIONATURA:	>365 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces
RIND:	EDIBLE Covered by chestnut leaves - Leaves NOT EDIBLE
COLOUR:	Ochre
TEXTURE:	Hard, compact
FLAVOUR:	Umami, underwood, slightly bitter
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins
AGING:	>365 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:	
INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto, oppure come aperitivo a cubetti su crostoni di pane casereccio e Burro Ocelli.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Si accompagna bene anche con grandi vini di Langa, ma anche con una grande birra scura artigianale.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal or as an aperitif in cubes on crusty bread and Ocelli Butter.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Acompanies very well the grande wines of Langa and dark craft beer.

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	NO	Motivo / Reason:	Contiene caglio animale / Contains animal rennet
VEGANI / VEGAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte e caglio animale di vitello / Contains milk and animal rennet of calf
OVO-LATTO VEGETARIANI / LACTO-OVO-VEGETARIAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte e caglio animale di vitello / Contains milk and animal rennet of calf
HALAL	NO		
KOSHER	NO		
INDUISTI / HINDUS	NO	Motivo / Reason:	Contiene caglio di vitello / Contains calf rennet
ALLERGICI AL LATTE ED ALLE PROTEINE DEL LATTE / ALLERGENS OF MILK AND PROTEIN OF MILK	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
INTOLLERANTI AL LATTOSIO / LACTOSE INTOLERANT	NO	Motivo / Reason:	Può contenere tracce di lattosio / May contain traces of lactose

INFORMAZIONI DI VENDITA / SALES INFORMATION:			
INFORMAZIONI / INFORMATION:	Codice Articolo / Article Code	S26ASC	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight

Beppino Ocelli Agrinatura srl
Dichiara :

Di aver redatto e adottato un piano di autocontrollo, in ottemperanza ai regolamenti CE 852/2004, CE 853/2004 e CE 178/2002, calibrato ed aggiornato alla propria realtà produttiva, che tiene presenti le esigenze igieniche e sanitarie di un moderna azienda alimentare. In particolare l'azienda garantisce che tutte le fasi di lavorazione produzione e confezionamento dei prodotti da Voi acquistati, sono state attentamente analizzate al fine di individuare potenziali rischi igienici per gli alimenti. Gli ambiti di controllo riguardano la pulizia dei locali e delle attrezzature produttive, la pulizia e l'igiene degli automezzi di trasporto, la qualità igienico-sanitaria delle materie prime, semilavorate e finite (analisi chimiche e microbiologiche), l'igiene e la formazione del personale in materia. Tutto ciò, è documentato dalla presenza di registrazioni scritte, sistematicamente archiviate e a disposizione delle autorità competenti per eventuali controlli. L'azienda, pertanto, è in grado di garantire che la produzione, la stagionatura, il confezionamento, il deposito e il trasporto sono effettuati in modo adeguato, in ottemperanza a quanto previsto dalle normative della Comunità Europea in materia di produzione ed igiene dei prodotti lattiero-caseari.

Dichiara :
Di utilizzare esclusivamente imballaggi conformi all'uso alimentare e di conservare presso i propri uffici tutte le certificazioni di conformità alimentare degli imballaggi rilasciate dai nostri fornitori

Beppino Ocelli Agrinatura srl
Declares :

Drafted and adopted a plan of autocontrol, in compliance with EC Regulations 852/2004, EC 853/2004 and EC 178/2002, calibrated and maintained to real production, and taking into account the sanitation and health needs of a modern food company.
In particular, the company ensures that all stages of production work and packaging of the products purchased, were carefully analyzed in order to identify potential risks of food hygiene.
The areas of control regarding the cleaning of premises and production facilities, the cleanliness and hygiene of the transport vehicles, the health quality of raw materials, semi-finished and finished (chemical and microbiological), hygiene and training staff in the field.
All this is documented by the presence of written records, systematically archived and available for inspection by the competent authorities.
The company, therefore, is able to ensure that the production, aging, packaging, storage and transportation are conducted in a manner, in compliance with the provisions of the European Community standards in the field of dairy production and hygiene.
Declares :
To use only packaging that conforms to food use and maintain on site all the food conformity certificates for packaging provided by our suppliers.