

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Burro Beppino Occelli® Calco della Mucca		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	BURRO / BUTTER		Pagina / Page	1



Il burro Beppino Occelli va considerato il vero punto di partenza di una affascinante vicenda completamente dedicata al buon gusto ed al conseguimento della qualità assoluta.

La lavorazione dei classici panetti con i tradizionali calchi che rappresentano alcuni simboli della montagna rendono il Burro buonissimo dentro e anche bello fuori: è questa la più appropriata definizione del Burro Beppino Occelli.

Beppino Occelli butter is considered the real starting point of a fascinating story entirely dedicated to good taste and the achievement of absolute quality. The work of classic sticks with traditional casts that represent some of the symbols of the mountain that renders the butter delicious and also beautiful on the outside: this is the most appropriate definition of Beppino Occelli Butter.

INGREDIENTI: BURRO (origine del LATTE: Italia)
ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO
CONSERVARE A: +2/+4 °C
BOLLO CE: IT 01 92 CE
TMC: 61 giorni
Prodotto in: Italia

INGREDIENTS: BUTTER (MILK origin: Italy)
ALLERGENS: MILK, LACTOSE
STORE AT: +2/+4 °C
EC HEALTHMARK: IT 01 92 CE
SHELF LIFE: 61 days
Produced in: Italy

Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005

Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive	<10 ufc/g	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Escherichia Coli	<10 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Lysteria Monocitogenes / Lysteria monocytogenes	assente / absent in 25g	ANFOR BIO 12/16-09/05
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Salmonella	assente / absent in 25g	UNI EN ISO 6759:2008
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Miceti / Fungi	<100 ufc/g	ISO 21527-1:2008
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Coliformi Totali / Total Coliforms	<10 ufc/g	ISO 4832:2006
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Acidi grassi liberi (in acido oleico) / Free Fat Acids (Oleic Acid)	<0,5 g/100g	NGD C10-76
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Numero di perossidi / Number of Peroxides	<0,5 meqO2/Kg	ISO 3976:2006/FIL 74:2006

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Average nutritional values per 100g product

Valore energetico / Energy	KJ	3118		
Valore energetico / Energy	Kcal	745		
Grasso / Fat	g	82		
di cui / of which:				
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	49		
Colesterolo / Cholesterol	mg	250		
Carboidrati / Carbohydrates	%	1		
of which:				
Zuccheri / Sugar	g	0		
Fibra / Fiber	g	0		
Proteine / Protein	g	0,8		
Sodio / Sodium	mg	4	Sale (NaCl) / Salt:	g 0,01
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	15		
Residuo secco / Dry residue	%	85		
Residuo magro / Fat-free matter	%	18		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	96		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	83		
Vitamina A	µg	930		
Vitamina E	mg	2,4		
Calcio	mg	25		
Fosforo	mg	16		
Potassio	mg	15		

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET					Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Burro Beppino OcceLLi® Calco della Mucca					Revisione / Revision	1-2017
						Data / Date	09/02/2017
	BURRO / BUTTER					Pagina / Page	3

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION							
CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE 0405 10 11							

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Burro 125g Tedesco / German	Burro 125g Bilingua / Bilingual	Burro 125g Sticker spagnolo / Spanish sticker	Burro 250g Sticker tedesco / German sticker	Burro 250g Sticker inglese / English sticker		Burro 500g Sticker inglese / English sticker
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	B00MJ	B00BJ	B00CJE	B00ECT	B00ECI		B00GDA
Scatola / Box	1500 g	1500 g	1500 g	3000 g	3000 g		5000 g

UC - PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)							
TMC / SHELF LIFE	giorni/days	61	61	61	61		61
EAN 13 / UPC		8000239000040	8000239000064	8000239000002	8000239000019	8000239000019	8000239000026
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	10	10	10	12,5	12,5	14
LARGHEZZA / WIDTH	cm	7	7	7	8,5	8,5	10
ALTEZZA / HEIGHT	cm	1,5	1,5	1,5	2	2	4
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	125	125	125	250	250	500
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	130,10	130,10	130,10	256,10	256,10	508,10

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING							
CARTA / PAPER	materiale / material	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper
	peso / weight g	5	5	5	6	6	8


IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING							
Sigilli / Seal	materiale / material	Aluminium / Aluminium	Aluminium / Aluminium	Aluminium / Aluminium	Aluminium / Aluminium	Aluminium / Aluminium	Aluminium / Aluminium
	peso / weight g	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

UV - PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)							
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	12	12	12	12	12	10
EAN 128		08000239000101	08000239000200	08000239000095	08000239000149	08000239000149	08000239000170
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	26	26	26	29	29	36
LARGHEZZA / WIDTH	cm	15,5	15,5	15,5	22	22	13,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	8,5	8,5	8,5	10	10	17,5
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	1,5	1,5	1,5	3	3	5
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	1,66	1,66	1,66	3,22	3,22	5,24

IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE							
SCATOLA in CARTONE / CARDBOARD	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard
	peso / weight g	98	98	98	144	144	158
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper
	peso / weight g	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
NASTRO ADESIVO / ADHESIVE TAPE	materiale / material	Politene	Politene	Politene	Politene	Politene	Politene
	peso / weight g	4	4	4	4	4	4

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION							
UV per strato / SU per layer	n°	21	21	21	14	14	15
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	13	13	13	12	12	6
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	273	273	273	168	168	90
UC per Pallet / Pallet	n°	3276	3276	3276	2016	2016	900

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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	<h1>Burro Beppino Occelli® Calco della Mucca</h1>		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	BURRO / BUTTER		Pagina / Page	4

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT	
ASPETTO :	Parallelepipedo a facce piane
SAPORE:	Dolce di panna
COLORE:	Il colore del burro può cambiare dal bianco avorio al giallo paglierino a seconda dell'alimentazione degli animali
CARATTERISTICHE:	Ancora ad oggi il confezionamento è effettuato a mano
APPEARANCE:	Parallelepiped with flat faces
FLAVOUR:	Sweet of cream
COLOUR:	The colour of the butter can change from ivory white to pale yellow depending on the diet of the animals
CHARACTERISTICS:	Still today, the cutting, forming and wrapping of the butter is all done by hand

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto, crostini burro-salmone, burro-accughe. Come condimento per la pasta oppure per la preparazione di dolci.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 2-4°C
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal, crusty bread with butter-salmon, butter-achiovies. As a condiment for pasta or for the preparation of desserts
STORAGE:	Refrigerated at 2-4°C

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	Sì		
VEGANI / VEGAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
OVO-LATTO VEGETARIANI / LACTO-OVO-VEGETARIAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
HALAL	NO		
KOSHER	NO		
INDUISTI / HINDUS	Sì		
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	TUTTI / ALL	Da vendersi a peso fisso / be sold by fixed weight
	Prodotto soggetto a calo peso naturale / Product subject to natural weight loss		

Beppino Occelli 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 Occelli 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.

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