

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	<h1>Occelli® al Barolo</h1>		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	Formaggio affinato in vinacce e vino Barolo / Cheese refined in Marc & Barolo Wine		Pagina / Page	1



Formaggio a pasta dura da latte di vacca, l'Occelli al Barolo stagiona molto a lungo nelle cantine di Valcasotto. Viene poi affinato per altri due mesi in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo. È stato considerato il miglior formaggio "ubriaco" in un test condotto dagli esperti di Slow Food nel 1999.


Hard cheese made from cow's milk, Occelli al Barolo matures very long in the cellars of Valcasotto. It is then aged for a further two months in Langa marc enriched with Barolo wine. It was considered the best "drunk" cheese in a test conducted by the experts of Slow Food 1999.

INGREDIENTI:	LATTE di vacca (origine del latte: Italia), vinacce 10% (origine del latte: Italia), vino Barolo DOCG 4% (provenienza Italia), sale (marino) e caglio (animale di vitello)
ALLERGENI:	LATTE, LATTOSIO
CONSERVARE A:	+6/+8 °C
BOLLO CE:	IT C048R CE IT L4C8Z CE
TMC:	Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
Prodotto in:	Italia
INGREDIENTS:	Cow's MILK (Milk origin: Italy), Marc 10% (Milk origin: Italy), Barolo DOCG Wine 4% (Italian Origin), Sea Salt, Animal Rennet (Calf)
ALLERGENS:	MILK, LACTOSE
STORE AT:	+6/+8 °C
EC HEALTHMARK:	IT C048R CE IT L4C8Z 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	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Processo / Process Analysis:	Eschericchia Coli	<100 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:	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	1606	
Valore energetico / Energy	Kcal	384	
Grasso / Fat	g	29	
di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	21	
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	7	
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1	
Colesterolo / Cholesterol	mg	99	
Carboidrati / Carbohydrates	%	2,5	
of which:			
Zuccheri / Sugar	g	2	
Fibra / Fiber	g	3	
Proteine / Protein	g	24	
Sodio / Sodium	mg	678	Sale (NaCl) / Salt: g 1,7
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	40	
Residuo secco / Dry residue	%	60	
Residuo magro / Fat-free matter	%	71	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	48	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	56	
Acqua libera / Water Activity	aW	0,92	

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	
---	--

<div><div><div>BEPPINO OCCELLI®</div><div></div><div>i sapori dell'eccellenza</div></div></div>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Occelli® al Barolo		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	Formaggio affinato in vinacce e vino Barolo / Cheese refined in Marc & Barolo Wine		Pagina / Page	2

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

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Forma Intera / Whole Wheel	Mezza Forma / Wheel	Mezza Forma / Wheel	Mezza Forma / Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S42AC	S42AR	S42AR2	S42AR2	S42AQ	S42AQ2	S42AQ4	S42AO2
Disposizione nella scatola / Formation of box								

UC - PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)								
TMC / SHELF LIFE	Giorni / Days	120	90	90	90	90	90	90
EAN 13		2905070	2301895	2301895	2301896	2301896	2301896	2301997
LUNGHEZZA / LENGTH	cm		15-15,5	15-15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	30-31	30-31	30-31	15,5	15,5	15,5	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	7600	3800	3800	1900	1900	1900	950
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	7650,00	3840,00	3840,00	1926,00	1926,00	1926,00	963,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING								
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g	46,6	37,6	37,6	24	24	24	12,2
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	3	2	2	1,6	1,6	1,6	0,4
	materiale / material							
	peso / weight g							

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING								
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	materiale / material							
	peso / weight g							
	materiale / material							
	peso / weight g							

UV - PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)								
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	1	2	1	2	4	2
EAN 128		9800705930009	9800705930008		9800705930051			
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	35,0	20,0	35,0	35,0	20,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	37,0	17,5	37,0	17,8	17,5	37,0	17,8
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,5	10,0	10,5	10,0	10,0	10,5	10,0
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	7,6	3,8	7,6	1,9	3,8	7,6	1,9
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	8,06	4,03	8,09	2,04	4,04	8,11	2,04



IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE								
SCATOLA in CARTONE / CARDBOARD BOX	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard
	peso / weight g	410	190	410	110	190	410	110
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION								
UV per strato / SU per layer	n°	6	12	6	24	12	6	24
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	7	7	7	7	7	7	7
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	42	84	42	168	84	42	168
UC per Pallet / Pallet	n°	42	84	84	168	168	168	336

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET					Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual		
	<h1>Occelli® al Barolo</h1>					Revisione / Revision	1-2017	
						Data / Date	09/02/2017	
	Formaggio affinato in vinacce e vino Barolo / Cheese refined in Marc & Barolo Wine					Pagina / Page	3	

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE **0406 90 69**

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Porzione a peso fisso / Fixed weight portion	Porzione 200g / Portion 200g	Pretagliato / Precut	Porzione in skin / Portion in skin	Porzione a peso fisso / Fixed weight portion
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S42AO4	S42AO8	S42PJ	S42AS	S42200	S42SK	S42SKF
Disposizione nella scatola / Formation of box			8 PEZZI PER SCATOLA 8 PIECES PER BOX	7 PEZZI PER SCATOLA 7 PIECES PER BOX	1 PEZZO PRETAGLIATO PER SCATOLA / 1 PIECES PRECAT PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA 10 PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA 10 PIECES PER BOX

UC - PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)

TMC / SHELF LIFE	Giorni / Days	90	90	90	90	90	90	90
EAN 13		2301997	2301997	8007059215050	2684444	2684444	2544724	8007059215227
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15,5	15,5	20	15,5	15,5	20	20
LARGHEZZA / WIDTH	cm	7,5	7,5	9,5	3-4	15,5	13	13
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	2-3	7-8	7-8	2-3	2-3
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	950	950	80	200	1900	140	140
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	963,00	963,00	94,40	209,20	1926,00	160,80	160,80

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	peso / weight g	12,2	12,2		8	24		
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Carta/Paper	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	0,4	0,4	3,6	0,4	1,6	6	6
VASOIO+FILM / TRAY + FILM	materiale / material			Polipropilene / Polypropylene			Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g			10			14	14

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
ETICHETTA / LABEL	materiale / material			Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g			0,4	0,4		0,4	0,4
	materiale / material							
	peso / weight g							

UV - PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	4	8	8	7	1	10	10
EAN 14				18007059215057				18007059215224
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	25,0	20,0	20,0	24,0	24,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	17,5	37,0	10,5	17,8	17,8	25,5	25,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,0	10,5	21,5	10,0	10,0	14,0	14,0
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	3,8	7,6	0,64	1,4	1,9	1,4	1,4
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	4,04	8,11	0,92	1,57	2,04	1,81	1,81

IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE

SCATOLA in CARTONE/ CARDBOARD BOX	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard
	peso / weight g	190	410	164	110	110	197	197
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	12	6	33	24	24	12	12
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	7	7	4	7	7	6	6
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	84	42	132	168	168	72	72
UC per Pallet / Pallet	n°	336	336	1056	1176	168	720	720

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

Occelli® al Barolo

Revisione /
Revision

1-2017

Data / Date

09/02/2017

Formaggio affinato in vinacce e vino Barolo / Cheese refined in Marc & Barolo Wine

Pagina / Page

4

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica, facce piane.
CROSTA:	EDIBILE Arricchita dalle vinacce di Langa, di colore viola.
COLORE PASTA:	Giallo, ocra non uniforme presenta un sottocrosta color violaceo dovuto all'affinatura con il vino Barolo Docg.
PASTA:	Compatta, leggermente proteolitica nel sottocrosta.
SAPORE:	Dolce, di vino.
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare lievi erborinature naturali.
STAGIONATURA:	195 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.
RIND:	EDIBLE Enriched with the marc from Langhe, purple in colour.
COLOUR:	Yellow, ochre non-uniform with a purplish under-rind colour due to refining with Barolo DOCG wine.
TEXTURE:	Crumbly, slightly proteolytic under the crust
FLAVOUR:	Sweet, of wine
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins.
AGING:	195 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Grande formaggio da meditazione ideale a tutto pasto oppure come base per risotto al Barolo.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Barolo DOCG
CONSUMPTION INDICATIONS:	A great cheese of meditation, ideal for with all dishes or as the base ingredient for risotto al Barolo.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Barolo DOCG

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	S42AC - S42AR - S42AQ - S42AO	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S42170 - S42200	Formaggio pretagliato da vendersi a peso / Cheese precat to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S42AF14 - S42AF07 - S42SK	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S42PJ - S42SKF	Formaggio da vendersi a peso fisso / Cheese to be sold by fixed weight

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