

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Ocelli® al malto d'orzo e Whisky		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	Formaggio stagionato di LATTE Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky		Pagina / Page	1



Beppino Occelli ha creato un formaggio originale e nuovo. Poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky. Si ottiene così un formaggio unico dal profumo intenso e complesso. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

Beppino Occelli has created an original and new cheese. A small number of wheels, chosen with care, are matured for a long period and then refined in barley malt and whisky. This results in a unique cheese with an intense and complex aroma. The whisky pleasantly accompanies the flavour of the barley malt so well that it is recommended to taste it with a glass of the same.

INGREDIENTI: LATTE di vacca 87,7% (origine del latte: Italia), malto d'ORZO 7%, Whisky 4% (all'origine), sale, caglio

ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO, ORZO (GLUTINE).

INFORMAZIONI di CONSUMO: Il malto d'ORZO potrebbe risultare duro durante la masticazione, masticare con cautela.

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 87,7% (Milk origin: Italy), BARLEY Malt 7%, Whisky 4% (et the origin), Salt, Rennet

ALLERGENS: MILK, LACTOSE, BARLEY (GLUTIN).

CONSUMER INFORMATION: Malt BARLEY may be hard during chewing, chewing carefully.

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:	Escherichia 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	1700		
Valore energetico / Energy	Kcal	406		
Grasso / Fat	g	32		
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	23		
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	8,5		
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1		
Colesterolo / Cholesterol	mg	109		
Carboidrati / Carbohydrates	%	2,6		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	2,1		
Fibra / Fiber	g	0,7		
Proteine / Protein	g	24		
Sodio / Sodium	mg	531	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,3
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	40		
Residuo secco / Dry residue	%	60		
Residuo magro / Fat-free matter	%	68		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	53		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	59		
Acqua libera / Water Activity	aW	0,92		

Occelli® al malto d'orzo e Whisky

Revisione / Revision **1-2017**







Data / Date **09/02/2017**

Formaggio stagionato di LATTE Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky

Pagina / Page **2**

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

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

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S68AQ	S68AQ2	S68AQ4	S68AO2	S68AO4	S68AO8	
Disposizione nella scatola / Formation of box							

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

TMC / SHELF LIFE	giorni / day	90	90	90	90	90	90
EAN 13		2323285	2323285	2323285	2216455	2216455	2216455
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	15,5	15,5	15,5	7,5	7,5	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	1750	1750	1750	875	875	875
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	1776,00	1776,00	1776,00	888,00	888,00	888,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / IIIII	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g	24	24	24	12,2	12,2	12,2
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	1,6	1,6	1,6	0,4	0,4	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
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	materiale / material						
	peso / weight g						
	materiale / material						
	peso / weight g						

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	2	4	2	4	8
EAN 14		9800705930054					
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	20,0	35,0	35,0	20,0	35,0	35,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	17,8	17,5	37,0	17,8	17,5	37,0
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,0	10,0	10,5	10,0	10,0	10,5
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	1,75	3,5	7	1,75	3,5	7
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	1,89	3,74	7,51	1,89	3,74	7,51

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

VASSOIO in CARTONE / CARDBOARD TRAY	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard
	peso / weight g	110	190	410	110	190	410
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	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
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material						
	peso / weight g						

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual

Ocelli® al malto d'orzo e Whisky

Revisione /
Revision

1-2017

Data / Date

09/02/2017

Pagina / Page

3

Formaggio stagionato di LATTE Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane.		
CROSTA:	EDIBLE	In superficie presenta i chicchi di orzo maltato con il quale è stato affinato. Informazione di consumo: il malto d'ORZO potrebbe risultare duro durante la masticazione, masticare con cautela.	
COLORE PASTA:	Ocra		
PASTA:	Compatta		
SAPORE:	Umami e whisky		
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali.		
STAGIONATURA:	420 giorni		
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.		
RIND:	EDIBLE	On the surface <i>shows</i> malted barley grains in which it has been <i>refined</i> . Information: malt BARLEY GRAINS may be hard during chewing, <i>chew</i> carefully.	Consumer
COLOUR:	Ochre		
TEXTURE:	Compact		
FLAVOUR:	Umami and Whisky		
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins.		
AGING:	420 days		

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale per gustosi aperitivi.		
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C		
ABBINAMENTI ENOICI:	Si consiglia di abbinarlo a birre scure artigianali oppure al Whisky.		
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for a flavoursome aperitif.		
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C		
OENOLOGICAL SERVING:	Goes well with dark craft beer or Whisky.		

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 GLUTINE/ GLUTIN INTOLERANT	NO	Motivo / Reason:	Contiene glutine/ Contains gluten
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:	S48AQ - S48AO	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.

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