	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual
	<h1>Ocelli® con frutta e Grappa di Moscato</h1>		Revisione / Revision
			1-2017
Formaggio stagionato di LATTE misto pecorino e vaccino con frutta disidratata e Grappa di Moscato / Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined with fruit & Grappa di Moscato			Data / Date
			09/02/2017
		Pagina / Page	1




E' un formaggio prodotto con latte di pecora e vacca. Stagiona per un minimo di 12 mesi e viene successivamente affinato con l'aggiunta di frutta e Grappa di Moscato che ne arricchiscono ulteriormente il quadro organolettico, offrendo un'esperienza sensoriale assolutamente "speciale".

A cheese made from pecora and cow's milk. Matured for a minimum of 12 months and is then refined with the addition of fruits and Moscato Grappa, which further enriches the taste, offering an absolutely special sensory experience.





INGREDIENTI:	LATTE di pecora 36% (origine del latte: Italia), LATTE di vacca 36% (origine del latte: Italia), frutta disidratata 20% [in proporzione variabile: uva (contiene ANIDRIDE SOLFOROSA), albicocche (contiene ANIDRIDE SOLFOROSA), misto frutti di bosco (zucchero, mirtilli rossi, lamponi, mirtilli, ribes nero, acidificante: acido citrico, stabilizzante: cloruro di calcio, conservante: sorbato di potassio), fichi], Grappa di Moscato 7%, sale, caglio.
ALLERGENI:	LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA, può contenere tracce di FRUTTA a GUSCIO, ARACHIDI
CONSERVARE A:	+6/+8 °C
BOLLO CE:	IT C048R CE IT L4C8Z CE
TMC:	Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
Prodotto in:	Italia
INGREDIENTS:	Ingredients: sheep's MILK 36% (Milk origin: Italy), cow's MILK 36% (Milk origin: Italy), dried fruits 20% [in varying proportions: Grapes (it contains SULPHUR DIOXIDE), Apricots (it contains SULPHUR DIOXIDE), mixed soft fruit (sugar, cranberries, raspberries, blueberries, blackcurrants, acidifier: citric acid, stabilizer: calcium chloride, preservative: potassium sorbate), figs], Muscat Grappa 7%, salt, rennet.
ALLERGENS:	MILK, SULFUR DIOXIDE may contain traces of SHELL FRUIT, NUTS.
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	1566	
Valore energetico / Energy		kcal	374	
Grasso / Fat		g	25	
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat		g	18	
Monoinsaturi / Monounsaturates		g	6,5	
Polinsaturi / Polyunsaturates		g	0,7	
Colesterolo / Cholesterol		mg	86	
Carboidrati / Carbohydrates		%	13	
	of which:			
Zuccheri / Sugar		g	13	
Fibra / Fiber		g	1,2	
Proteine / Protein		g	19	
Sodio / Sodium		mg	412	
Umidità Relativa / Relative Humidity		%	40	
Residuo secco / Dry residue		%	60	
Residuo magro / Fat-free matter		%	75	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter		%	42	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter		%	53	
Acqua libera / Water Activity		aW	0,92	
				Sale (NaCl) / Salt: g 1

 <i>i sapori dell'eccellenza</i>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	OcceLLi® con frutta e Grappa di Moscato		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	Formaggio stagionato di LATTE misto pecorino e vaccino con frutta disidratata e Grappa di Moscato / Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined with fruit & Grappa di Moscato		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 / Half Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel			
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S17AC	S17AR	S17AQ	S17AQ			
Disposizione nella scatola / Formation of box							

PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)							
TMC / SHELF LIFE	giorni / days	90	90	90	90		
EAN 13		2768786	2216498	2216467	2216467		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm		15-15,5	15-15,5	15-15,5		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	30-31	30-31	15-15,5	15-15,5		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	4	4	4	4		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	3800	1900	950	950		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	3895,40	1962,40	986,40	986,40		


IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING							
DISCHETTO - 1/2 - 1/4 DISCHETTO / DISK -1/2 -1/4 DISK	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	peso / weight g	48	24	12	12		
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	peso / weight g	46	37	24	24		
	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		
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart				
	peso / weight g	1	1				
	materiale / material						
	peso / weight g						

PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)							
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	2	4	2		
EAN 14							
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	34	34	34	20		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	33	33	33	17,8		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	6	6	6	10		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	3,8	3,8	3,8	1,9		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	4,20	4,23	4,25	2,08		

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		
	peso / weight g	302	302	302	110		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper		
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper		
	peso / weight g	1	1	1	1		

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION							
UV per strato / SU per layer	n°	6	6	6	24		
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	10	10	10	7		
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	60	60	60	168		
UC per Pallet / Pallet	n°	60	120	240	336		

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Ocelli® con frutta e Grappa di Moscato		Revisione / Revision	1-2017
			Data / Date	09/02/2017
	Formaggio stagionato di LATTE misto pecorino e vaccino con frutta disidratata e Grappa di Moscato / Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined with fruit & Grappa di Moscato		Pagina / Page	3

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane
CROSTA:	EDIBILE in superficie presenta una composizione di frutta con la quale è stato affinato
COLORE PASTA:	Giallo ocra
PASTA:	Dura, compatta
SAPORE:	Dolce, di Grappa e frutta
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali
STAGIONATURA:	397 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat sides
RIND:	EDIBLE Surface is completely covered of the fruit in which it is refined
COLOUR:	Yellow ochre
TEXTURE:	Hard, compact
FLAVOUR:	Sweet, of Grappa and fruit
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins
AGING:	397 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Ben si abbina alla Grappa, oppure ad un vino dolce come il Moscato o Passito.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Accompanied best with Grappa or a sweet wine such as Moscato or Passito.

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 caglio animale / Contains animal rennet
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
ALLERGICI A: FRUTTA A GUSCIO ED ARACHIDI / ALLERGENS OF SHELL FRUITS & NUTS	NO	Motivo / Reason:	Può contenere tracce di frutta a guscio ed arachidi / May contain traces of shell fruits and nuts
ALLERGICI ALL'ANIDRIDE SOLFOROSA / ALLERGENS OF SULPHUR DIOXIDE	NO	Motivo / Reason:	Può contenere tracce di anidride solforosa / May contain traces of sulphur dioxide
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	S17AC - S17AR - S17AQ	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.