

Occelli® al pepe nero e bacche rosa

Revisione /
Revision

1-2019

Data / Date

22/10/2019

Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino con pepe nero e bacche rosa / Mixed sheep's and cow's MILK cheese with black pepper and pink berry (Schinus Molle)

Pagina / Page

1



Prodotto con latte ovino e vaccino, l' Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto dove viene maturato su assi di legno della vallata. Presenta in pasta grani di pepe nero e rosa che arricchiscono la gamma dei suoi sapori ed aromi.

Made from sheep and cow's milk, Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa ages for at least four months in the cellars of Valcasotto where it matures on shelves made of wood from the valley. Within the cheese are black and red pepper corns that enrich the range of its flavours and aroma.

INGREDIENTI:

LATTE di Pecora 48,7% (origine del latte: Italia), LATTE di Vacca 48,7% (origine del latte: Italia), sale (marino), pepe nero 1%, bacche rosa (Schinus Molle) 0,5% e caglio (animale di vitello)

ALLERGENI:

LATTE, LATTOSIO

CONSERVARE A:

+6/+8 °C

BOLLO CE:

IT L4C8Z CE

TMC:

Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI

Prodotto in:

Italia

INGREDIENTS:

Sheep's MILK 48,7% (Milk origin: Italy), Cow's MILK 48,7%(Milk origin: Italy), Sea Salt, Black Pepper 1%, Pink berry (Schinus Molle) 0,5%, Animal Rennet (Calf)

ALLERGENS:

MILK, LACTOSE

STORE AT:

+6/+8 °C

EC HEALTHMARK:

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	1841		
Valore energetico / Energy	Kcal	440		
Grasso / Fat	g	35		
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	25		
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	9		
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1		
Colesterolo / Cholesterol	mg	118		
Carboidrati/Carbohydrates	%	2		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	1,5		
Fibra / Fiber	g	1,2		
Proteine / Protein	g	25		
Sodio / Sodium	mg	457	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,1
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	37,5		
Residuo secco / Dry residue	%	62,5		
Residuo magro / Fat-free matter	%	65		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	56		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	58		
Acqua libera / Water Activity	aW	0,9		

Occelli® al pepe nero e bacche rosa

Revisione / Revision 1-2019








Data / Date 22/10/2019

Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino con pepe nero e bacche rosa / Mixed sheep's and cow's MILK cheese with black pepper and pink berry (Schinus Molle)

Pagina / Page 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE 0406 90 69

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Mezza Forma / Wheel Half	Mezza Forma / Wheel Half	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
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S31AR	S31AR2	S31AQ	S31AQ2	S31AQ4	S31AO2	S31AO4
Disposizione nella scatola / Formation of Box							
BOLLO CE / HEALTHMARK EC	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/day	90	90	90	90	90	90
EAN 13		2321320	2321320	2321317	2321317	2321317	2321318
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15-15,5	15-15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	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
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	3500	3500	1750	1750	1750	875
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	3540,00	3540,00	1776,00	1776,00	1776,00	888,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g	37,6	37,6	24	24	24	12,2
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	2	2	1,6	1,6	1,6	0,4
CARTA / PAPER	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						

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	2	1	2	4	2	4
EAN 14		9800705930159		9800705930158				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	20,0	35,0	35,0	20,0	35,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	17,5	37	17,8	17,5	37	17,8	17,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,0	10,5	10,0	10,0	10,5	10,0	10,0
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	3,5	7	1,75	3,5	7	1,75	3,5
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	3,73	7,49	1,89	3,74	7,51	1,89	3,74

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	110	190	410	110	190
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°	12	6	24	12	6	24	12
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	7	7	7	7	7	7	7
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	84	42	168	84	42	168	84
UC per Pallet / Pallet	n°	84	84	168	168	168	336	336

Occelli® al pepe nero e bacche rosa

Revisione / Revision

1-2019

Data / Date

22/10/2019


Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino con pepe nero e bacche rosa / Mixed sheep's and cow's MILK cheese with black pepper and pink berry (Schinus Molle)

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	Pretagliato / Precat	Porzione a peso fisso / Fixed weight portion			
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S31AO8	S31170 S31200	S31PJ			
Disposizione nella scatola / Formation of Box		1 PEZZO PRETAGLIATO PER SCATOLA / 1 PIECES PRECAT PER BOX	8 PEZZI PER SCATOLA 8 PIECES PER BOX			
BOLLO CE / EC HEALTHMARK	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE	IT L4C8ZCE			

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/day	90	90	100		
EAN 13		2321318	2942359	8007059215135		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15,5	15,5	20		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	7,5	15,5	9,5		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	2-3		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	875	1750	80		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	888,00	1776,00	94,40		

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

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

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

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

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


Unità Consumo / Consumption Unit	n°	8	1	8		
EAN 14				18007059215132		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	20,0	25,0		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	37,0	17,8	10,5		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,5	10,0	21,5		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	7	1,75	0,64		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	7,51	1,89	0,92		

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

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

PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION

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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	Occelli®		Revisione / Revision	1-2019
	al pepe nero e bacche rosa		Data / Date	22/10/2019
Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino con pepe nero e bacche rosa / Mixed sheep's and cow's MILK cheese with black pepper and pink berry (Schinus Molle)			Pagina / Page	4

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma Cilindrica, facce piane.
CROSTA:	EDIBILE Canestrata, possibile presenza di muffe dovute alla stagionatura su assi di legno.
COLORE PASTA:	Giallo, ocra non uniforme. Presenta in pasta grani di pepe nero e bacche rosa.
PASTA:	Dura, compatta
SAPORE:	Speziato, intensità media
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali.
STAGIONATURA:	135 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.
RIND:	EDIBILE May have traces of mould derived from aging on wooden boards.
COLOUR:	Yellow, ochre non-uniform. Presence of black and red peppercorns.
TEXTURE:	Hard, compact
FLAVOUR:	Spicy, medium intensity
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins.
AGING:	135 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a lamelle sulla pasta.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Vino rosso di struttura.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal in thin slices on pasta.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	A well structured red wine.

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	S31AR - S31AQ - S31AO	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S31170 - S31200	Formaggio pretagliato da vendersi a peso fisso / Cheese precat to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S31PJ	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.