

# Burro con Tartufo d'estate

Revisione / Revision **1-2019**

Data / Date **30/07/2019**

Burro con Tartufo d'estate / Butter with Summer truffle

Pagina / Page **1**



La ricetta originale di Beppino OcceLLi prevede la lavorazione del burro con l'aggiunta di Tartufo d'estate in pezzi ed in quantità assolutamente straordinarie (6%) con l'esclusione totale di qualsiasi aroma artificiale. Ottima nelle paste, per la fonduta e i patè, il "Burro con Tartufo d'estate" può essere spalmata semplicemente su crostini di pane per un antipasto gustoso e prelibato oppure aggiunta a riccioli sulle classiche uova al tegamino, prima di portarle in tavola.

Beppino OcceLLi's original recipe consists of butter worked with black truffle in pieces and in an absolutely exceptional quantity (6%), and the total exclusion of any artificial flavours. Excellent in pasta, for fondue, and paté, "Burro con Tartufo d'estate" can be simply spread on croutons for a tasty and delicious starter, or added in knobs on classic fried eggs before bringing them to the table.

**INGREDIENTI:** BURRO 91% (origine del latte: Italia), tartufo d'estate 6% (tuber aestivum Vitt.), proteine del LATTE idrolizzate (origine del latte: Italia)  
**ALLERGENI:** LATTE, LATTOSIO  
**CONSERVARE A:** +4/+6 °C  
**BOLLO CE:** IT 03 661 CE  
**TMC:** 120giorni  
**Prodotto in:** Italia

**INGREDIENTS:** BUTTER 91% (origine del latte: Italia), Summer Truffle 6% (tuber aestivum Vitt.), hydrolized MILK protein (Milk origin: Italy)  
**ALLERGENS:** MILK, LACTOSE  
**STORE AT:** +4/+6 °C  
**EC HEALTHMARK:** IT 03 661 CE  
**SHELF LIFE:** 120 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	<100 ufc/g	ISO 21527-1:2008
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Coliformi Totali	<10 ufc/g	ISO 4832:2006
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Acidi grassi liberi (in acido oleico)	<0,5 g/100g	NGD C10-76
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Numero di perossidi	<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	2910		
Valore energetico / Energy	Kcal	708		
Grasso / Fat	g	78		
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	69		
Colesterolo / Cholesterol	mg	235		
Carboidrati / Carbohydrates	%	0		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	0		
Fibra / Fiber	g	0,8		
Proteine / Protein	g	1,6		
Sodio / Sodium	mg	280	Sale (NaCl) / Salt:	g 0,7
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	16		
Residuo secco / Dry residue	%	84		
Residuo magro / Fat-free matter	%	22		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	93		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	73		

**Burro con Tartufo d'estate**

Revisione / Revision **1-2019**

Data / Date **30/07/2019**

Burro con Tartufo d'estate / Butter with Summer truffle

Pagina / Page **2**

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE **0405 10 11**

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	1 espositore	2 espositori	1 espositore	2 espositori			
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	<b>B80QG</b>	<b>B80QG</b>	<b>B80TG</b>	<b>B80TG</b>			
Disposizione nell'espositore /							

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	120	120	120	120		
EAN 13		8000239301505	8000239301505	8000239301505	8000239301505		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm						
LARGHEZZA / WIDTH	cm	5,5	5,5	5,5	5,5		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	6	6	6	6		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	80	80	80	80		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	168,50	168,50	168,50	168,50		

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

VASETTO	materiale / material	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro		
	peso / weight g	80	80	80	80		
COPERCHIO	materiale / material	Alluminio	Alluminio	Alluminio	Alluminio		
	peso / weight g	7,00	7,00	7,00	7,00		

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper		
	peso / weight g	1,5	1,5	1,5	1,5		

ESPOSITORE (IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO) / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

ESPOSITORE	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard		
	peso / weight g	57	57	57	57		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	18,5	18,5	18,5	18,5		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	12	12	12	12		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	9,0	9,0	9,0	9,0		

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	6	12	6	12		
EAN 128		980023930150		980023930150			
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	25,0	25,0	25,0	25,0		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	27,0	27,0	27,0	27,0		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7,0	7,0	7,0	7,0		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	0,48	0,96	0,48	0,96		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	1,24	2,31	1,24	2,31		

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		
	peso / weight g	174	174	174	174		
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		
	materiale / material						
	peso / weight g						

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	12	12	12	12		
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	6	6	6	6		
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	72	72	72	72		
UC per Pallet / Pallet	n°	432	864	432	864		



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

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

**Burro con Tartufo d'estate**Revisione /  
Revision

1-2019

Data / Date

30/07/2019

Burro con Tartufo d'estate / Butter with Summer truffle

Pagina / Page

3

**INFORMAZIONI / INFORMATION****PRODOTTO / PRODUCT****INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:**

INDICAZIONI di Consumo: Ideale su crostoni di pane casereccio con aggiunta del Burro Occelli

CONSERVAZIONE: In frigorifero a 4-6°C

CONSUMPTION INDICATIONS: ideal on artisanal bread with Beppino Occelli's butter

STORAGE: Refrigerated at 4-6°C

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	Sì	Motivo / Reason:	
VEGANI / VEGAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte
OVO-LATTO VEGETARIANI / LACTO-OVO-VEGETARIAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte
HALAL	NO		
KOSHER	NO		
INDUISTI / HINDUS	Sì	Motivo / Reason:	
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	<b>B80QG - B80TG</b>	Da vendersi a peso fisso / Sold with a 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 / Declares:

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