

**CASTELMAGNO DOP DI ALPEGGIO**

Revisione / Revision

1-2020

Data / Date

20/02/2020

Formaggio DOP a LATTE crudo / PDO Raw MILK Cheese

Pagina / Page

1



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaff  
Certified by authorised body of control, Mipaaff (Ministero delle  
Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo)

Da latte vaccino crudo con eventuali aggiunte di latte ovino o caprino, viene prodotto, da secoli, sui pascoli alti della Val Grana, ad almeno 1000 metri di quota. La cagliata viene frantumata, sminuzzata e pressata per due volte; da qui la definizione di lavorazione a pasta rotta. Stagionato almeno per 60 giorni in quota, con il tempo accentua il suo sapore caratteristico che ricorda le erbe aromatiche di montagna. In bocca risulta dapprima friabile e finemente granuloso, poi cremoso e molto saporito.

This is a cheese made from raw cow's milk with possible additions of sheep's or goat's milk and has been produced for centuries in the Grana Valley meadows at 1000 metres above sea level at the least. The curds are crushed, shredded and pressed twice; this process is known as "breaking the curds". Aged for at least 60 days at a high altitude, its characteristic flavour, with hints of aromatic mountain herbs, is accentuated over time. When eaten, at first it is malleable and finely granular, to then become creamier and extremely tasty.

**INGREDIENTI:** LATTE di vacca crudo (provenienza: area di produzione Castelmagno DOP di Alpeggio in ottemperanza al Disciplinare di Produzione), sale, caglio  
**ALLERGENI:** LATTE, LATTOSIO  
**CONSERVARE A:** +6/+8 °C  
**BOLLO CE:** Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI  
**TMC:** Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI  
**Prodotto in:** Italia

**INGREDIENTS:** Raw Cow's MILK (source: production area of Castelmagno PDO di Alpeggio in accordance with Production Regulations), Salt, Rennet


**ALLERGENS:** MILK, LACTOSE  
**STORE AT:** +6/+8 °C  
**EC HEALTHMARK:** SEE LOGISTIC & COMMERCIAL INFORMATION  
**SHELF LIFE:** SEE LOGISTIC & COMMERCIAL INFORMATION  
**Produced in:** Italy

**Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005**


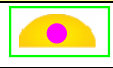
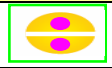

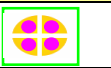
Analisi di Processo / Process Analysis:	Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive	<10000 ufc/g	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Salmonella	assente / absent in 25g	AOAC n° 2007.06
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Lysteria Monocitogenes / Lysteria 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	1754	
Valore energetico / Energy	Kcal	419	
Grasso / Fat	g	33	
	di cui / of which:		
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	19	
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	9,7	
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	2,1	
Colesterolo / Cholesterol	mg	115	
Carboidrati / Carbohydrates	%	1,9	
	of which:		
Zuccheri / Sugar	g	0	
Fibra / Fiber	g	<1	
Proteine / Protein	g	26	
Sodio / Sodium	mg	611	Sale (NaCl) / Salt: g 2,3
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	32	
Residuo secco / Dry residue	%	68	
Residuo magro / Fat-free matter	%	67	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	49	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	48	
Acqua libera / Water Activity	aW	0,91	

 BEPPINO OCCELLI i sapori dell'eccellenza	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>				Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	<b>CASTELMAGNO DOP DI ALPEGGIO -S48-</b>				Revisione / Revision	<b>1-2020</b>
	Formaggio DOP a LATTE crudo / PDO Raw MILK Cheese				Data / Date	<b>20/02/2020</b>
					Pagina / Page	<b>2</b>

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL &amp; LOGISTICAL INFORMATION</b>						
CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE <b>0406 90 99</b>						

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Forma Intera / Whole Wheel	Mezza Forma / Half Wheel	Mezza Forma / Half Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Porzione / Portions
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	<b>S48AC</b>	<b>S48AR</b>	<b>S48AR2</b>	<b>S48AQ2</b>	<b>S48AQ4</b>	<b>S48AS12</b>
Disposizione nella scatola / Formation of box						12 PEZZI PER SCATOLA / 12 PIECES PER BOX
BOLLO CE / HEALTHMARK	IT S8D70 CE IT 01 772 CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE

PRODOTTI (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)							
TMC / SHELF LIFE	Giorni / Day	120	120	120	120	120	45
EAN 13		2800203	2742387	2742387	2469643	2469643	2820818
LUNGHEZZA / LENGTH	cm		11-11,5	11-11,5	11-11,5	11-11,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	22-23	22-23	22-23	11-11,5	11-11,5	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	13-14	13-14	13-14	13-14	13-14	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	6000	3000	3000	1500	1500	200
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	6031,00	3025,30	3025,30	1525,15	1525,15	209,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING							
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g		Polipropilene / Polypropylene 24	Polipropilene / Polypropylene 24	Polipropilene / Polypropylene 24	Polipropilene / Polypropylene 24	Polipropilene / Polypropylene 8
CARTA / PAPER	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper 30					
ETICHETTA / LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper 0,6	Carta/Paper 0,3	Carta/Paper 0,3	Carta/Paper 0,15	Carta/Paper 0,15	


IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING							
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 1	Carta/Paper 1	Carta/Paper 1	Carta/Paper 1	Carta/Paper 1
	materiale / material peso / weight g						
	materiale / material peso / weight g						

PRODOTTI (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)							
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	1	2	2	4	12
EAN 14		9800705930223					
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	25,0	13,5	25,0	13,5	25,0	18,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	26,0	28,5	26,0	28,5	26,0	35,0
ALTEZZA / HEIGHT	cm	15,0	14,5	15,0	14,5	15,0	10,5
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	6	3	6	3	6	2,4
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	6,26	3,17	6,28	3,20	6,33	2,67

IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE							
SCATOLA / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g	cartone / cardboard 230	cartone / cardboard 146	cartone / cardboard 230	cartone / cardboard 146	cartone / cardboard 230	cartone / cardboard 166
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 0,4	Carta/Paper 0,4
	materiale / material peso / weight g						

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION							
UV per strato / SU per layer	n°	8	12	8	12	8	12
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	6	6	6	6	6	6
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	48	72	48	72	48	72
UC per Pallet / Pallet	n°	48	72	96	144	192	864

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

	<b>SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>		Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual		
	<b>CASTELMAGNO DOP DI ALPEGGIO -S48-</b>		Revisione / Revision	<b>1-2020</b>	
	Formaggio DOP a LATTE crudo / PDO Raw MILK Cheese		Data / Date	<b>20/02/2020</b>	
			Pagina / Page	<b>2</b>	
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL &amp; LOGISTICAL INFORMATION</b> CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE <b>0406 90 99</b>					
DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Porzione in skin / Portion in skin				
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	<b>S48SK</b>				
Disposizione nella scatola / Formation of box	12 PEZZI PER SCATOLA 12 PIECES PER BOX				
BOLLO CE / HEALTHMARK	EC <b>IT L4C8Z CE</b>				
<b>PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)</b>					
TMC / SHELF LIFE	Giorni / Day	<b>120</b>			
EAN 13		<b>2423047</b>			
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>20</b>			
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>19</b>			
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>1,5</b>			
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	<b>140</b>			
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	<b>160,80</b>			
<b>IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>					
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g				
CARTA / PAPER	materiale / material peso / weight g	Polyart <b>6</b>			
ETICHETTA / LABEL	materiale / material peso / weight g	Polipropilene / Polypropylene <b>14</b>			
<b>IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING</b>					
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper <b>0,4</b>			
ETICHETTA / LABEL	materiale / material peso / weight g	Polipropilene / Polypropylene <b>0,4</b>			
<b>PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)</b>					
Unità Consumo / Consumption Unit	n°	<b>12</b>			
EAN 14		<b>98007059302227</b>			
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>24,0</b>			
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>25,5</b>			
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>14,0</b>			
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	<b>1,68</b>			
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	<b>2,13</b>			
<b>IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE</b>					
SCATOLA / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g	cartone / cardboard <b>197</b>			
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper <b>0,4</b>			
<b>PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION</b>					
UV per strato / SU per layer	n°	<b>12</b>			
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	<b>6</b>			
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	<b>72</b>			
UC per Pallet / Pallet	n°	<b>864</b>			
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					

**CASTELMAGNO DOP DI ALPEGGIO -S59-**

Revisione / Revision

1-2020

Data / Date

20/02/2020






Formaggio DOP a LATTE crudo / PDO Raw MILK Cheese

Pagina / Page

3

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE **0406 90 99**

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Forma Intera / Whole Wheel	Mezza Forma / Half Wheel	Mezza Forma / Half Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Porzione / Portions
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	<b>S59AC</b>	<b>S59AR</b>	<b>S59AR2</b>	<b>S59AQ2</b>	<b>S59AQ4</b>	<b>S59AS12</b>
Disposizione nella scatola / Formation of box						12 PEZZI PER SCATOLA / 12 PIECES PER BOX
BOLLO CE / EC HEALTHMARK	IT S8D70 CE IT 01 772 CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE

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

TMC / SHELF LIFE	giorni	120	120	120	120	120	45
EAN 13		2216493	2264270	2264270	2857535	2857535	2544723
LUNGHEZZA / LENGTH	cm		11-11,5	11-11,5	11-11,5	11-11,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	22-23	22-23	22-23	11-11,5	11-11,5	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	13-14	13-14	13-14	13-14	13-14	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	6000	3000	3000	1500	1500	200
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	6031,00	3025,30	3025,30	1525,15	1525,15	209,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g		Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
			24	24	24	24	8
CARTA / PAPER	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper					
		30					
ETICHETTA / LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
		0,6	0,3	0,3	0,15	0,15	

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
		0,4	1	1	1	1	1
	materiale / material peso / weight g						

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	1	1	2	2	4	12
EAN 14							
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	25,0	13,5	25,0	13,5	25,0	18,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	26,0	28,5	26,0	28,5	26,0	35,0
ALTEZZA / HEIGHT	cm	15,0	14,5	15,0	14,5	15,0	10,5
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	6	3	6	3	6	2,4
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	6,26	3,17	6,28	3,20	6,33	2,67

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

SCATOLA / PLASTIC PACKAGING	materiale / material peso / weight g	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard
		230	146	230	146	230	166
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
		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°	8	12	8	12	8	12
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	6	6	6	6	6	6
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	48	72	48	72	48	72
UC per Pallet / Pallet	n°	48	72	96	144	192	864

# CASTELMAGNO DOP DI ALPEGGIO

Revisione / Revision 1-2020

Data / Date 20/02/2020

Formaggio DOP a LATTE crudo / PDO Raw MILK Cheese

Pagina / Page 4

## INFORMAZIONI / INFORMATION

### PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane.
CROSTA:	<b>NON EDIBILE</b> La crosta è sottile e liscia di colore giallo rossastra nelle forme più fresche ed assume una conformazione rugosa e una colorazione ocrea - brunastra nelle forme più stagionate.
COLORE PASTA:	Colore bianco avorio con la tendenza a virare ad una colorazione giallo ocrea e a presentare venature blu-verdi nelle forme più stagionate. La presenza di venature è dovuta allo sviluppo di speciali muffe, appartenenti al genere penicillium, che contraddistinguono i cosiddetti formaggi erborinati o a pasta blu. L' "erborinatura", termine che deriva dal vocabolo dialettale lombardo "erborin" e significa prezzemolo, nel Castelmagno si sviluppa naturalmente con la stagionatura senza necessità di inoculo di muffe specifiche.
PASTA:	Molto friabile e priva di occhiature.
SAPORE:	Il sapore varia da dolce ad amarognolo a seconda della stagionatura.
CARATTERISTICHE:	Prodotto in alpeggio (>1000 metri sul livello del mare), produzione stagionale estiva, Il prodotto presenta erborinature naturali.
STAGIONATURA:	60 giorni (in ottemperanza al Disciplinare di Produzione) per il Castelmagno d'Alpeggio codice S48 e 180 giorni per il Castelmagno d'Alpeggio S59
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.
RIND:	<b>NOT EDIBLE</b> The crust is thin and smooth with a reddish yellow when more fresh and assumes a wrinkled conformation with a ocrea brownish colour when more aged.
COLOUR:	Ivory white with a tendency to turn yellow ochra with age and blue-green veins in the more matured wheels. The presence of veins is due to the development of special molds belonging to the genus penicillium, which distinguish the so-called blue cheeses. "Erborinatura" (Marbling), a term derived from the Lombard dialect word "Erborin", meaning parsley. In Castelmagno this occurs naturally during aging and without the need for inoculation of specific moulds.
TEXTURE:	Very friable and free of holes.
FLAVOUR:	The flavour varies from sweet to bitter depending on age.
CHARACTERISTICS:	From mountain pastures (>1000 metres above sea level), seasonal summer production. Product develops blue and green veins naturally.
AGING:	60 days (in accordance with production regulation) for Castelmagno d'Alpeggio code S48 and 180 days for Castelmagno d'Alpeggio code S59

### INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale come condimento o ripieno per gli gnocchi o ravioles. Per le forme particolarmente erborinate si consiglia l'abbinamento a miele di montagna o cugnà.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	L'abbinamento ai vini dipende dalla stagionatura: bianco bollicino per le forme giovani. Vini rossi strutturati, birre artigianali o passiti per le forme extra stagionate.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal as topping or filling for ravioli or gnocchi. When particularly "erborinato" (blue veined) it is recommended to be accompanied with mountain honey or cugnà (sweet and slightly tangy chutney).
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
ENOLOGICAL SERVING:	Wine pairing depends on the age of the cheese: sparkling white for the younger cheese. Well structured red wine, dessert wine or craft beer for the extra matured wheels.

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	S48AC - S48AR - S48AQ - S48AS	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
		S59AC - S59AR - S59AQ - S59AS - S48SK	
		S48AC - S59AC	

L'autenticità del prodotto è garantita, nelle forme intere, dalla presenza del marchio impresso in rilievo su ciascuna forma e stampato al centro della caratteristica etichetta che ricorda la forma di una croce occitana, mentre nel formaggio porzionato è garantita dall'etichetta di colore BLU con l'autorizzazione alla prozionatura (n°07 nel nostro caso) rilasciata dal Consorzio per la tutela del Formaggio Castelmagno D.O.P..

The authenticity of the product is guaranteed, in whole forms, the presence of the brand embossed on each form and printed in the center of the label that resembles the shape of a Occitan cross, while the portioned cheese is guaranteed by the blue label with authorisation (No. 07 in our case) issued by the Castelmagno P.D.O. Protection Consortium.

#### 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 una 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.