

Ocelli® in foglie di castagno

Revisione / Revision

2-2020

Data / Date

21/02/2020

Formaggio stagionato di LATTE misto Pecorino e Vaccino affinato in foglie di castagno /
Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves

Pagina / Page

1



Prodotto con latte di pecora e vacca, è un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale.

Made with sheep and cow's milk, a hard cheese that is left to mature for about one year and a half. It is then refined in chestnut leaves, which transform and enrich with a strong and outstanding taste.

INGREDIENTI:	LATTE di Pecora 49,3% (origine del latte: Italia), LATTE di Vacca 49,3% (origine del latte: Italia), sale (marino) e caglio (animale di vitello) ricoperto in superficie da foglie di castagno (non edibili)
ALLERGENI:	LATTE
INFORMAZIONI di CONSUMO:	Foglie NON EDIBILI
CONSERVARE A:	+6/+8 °C
BOLLO CE:	IT L4C8Z CE
TMC:	Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
Prodotto in:	Italia
INGREDIENTS:	Sheep's MILK 49,3% (Milk origin: Italy), Cow's MILK 49,3% (Milk origin: Italy), Sea Salt, Animal Rennet (Calf), covered in Chestnut Leaves (not edible)
ALLERGENS:	MILK
CONSUMER INFORMATION:	Leaves NOT EDIBLE
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	1736		
Valore energetico / Energy	Kcal	415		
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	120		
Carboidrati / Carbohydrates	%	0		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	0		
Fibra / Fiber	g	<0,75		
Proteine / Protein	g	25		
Sodio / Sodium	mg	570	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,4
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	38		
Residuo secco / Dry residue	%	62		
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® in foglie di castagno

Revisione / Revision **2-2020**








Data / Date **21/02/2020**

Formaggio stagionato di LATTE misto Pecorino e Vaccino affinato in foglie di castagno / Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves

Pagina / Page **2**

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

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

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Mezza Forma / Half Wheel	Quarto di Forma / Quarter Wheel				Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S25AR	S25AQ				S25AO	
Disposizione nella scatola / Formation of box							

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	120	120	120	120	120	120	120
EAN 13		2300147	2300147	2301873	2301873	2301873	2969882	2969882
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15-15,5	15-15,5	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	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	3500	3500	1750	1750	1750	875	875
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	3540,00	3540,00	1776,00	1776,00	1776,00	888,00	888,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene
	peso / weight g	37,6	37,6	24	24	24	12,2	12,2
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	2	2	1,6	1,6	1,6	0,4	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	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	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	1	2
EAN 14		98007059302333	98007059302333	98007059302326	98007059302326	98007059302326		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	20,0	35,0	35,0	20,0	20,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	17,5	37,0	17,8	17,5	37,0	17,8	17,8
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	0	1,75
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	3,73	7,49	1,89	3,74	7,51	0,11	1,89

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	110
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	24
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	168
UC per Pallet / Pallet	n°	84	84	168	168	168	168	336

Occelli® in foglie di castagno

Revisione / Revision **2-2020**



Data / Date **21/02/2020**

Formaggio stagionato di LATTE misto Pecorino e Vaccino affinato in foglie di castagno /
Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves

Pagina / Page **3**

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Pretagliato / Precat	Porzione in skin / Portion in skin	Porzione 200g / Portion 200g	Porzione 140g / Fixex weigh portion 140g	Porzione a peso fisso / Fixed weight portion
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S25AO	S25PJ	S25SK	S25AS	S25ASFC	S25SKF
Disposizione nella scatola / Formation of box			8 PEZZI PER SCATOLA PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA / 12 PIECES PER BOX	7 PEZZI PER SCATOLA PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA / 12 PIECES PER BOX

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	120	120	120	120	120	120	
EAN 13		2969882	2969882	8007059215210	2980776	2900517	800705921544	8007059215234
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15,5	15,5	20	20	15,5	15,5	20
LARGHEZZA / WIDTH	cm	7,5	7,5	9,5	13	3-4	3-4	13
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	2-3	2-3	7-8	7-8	2-3
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	875	875	80	140	200	140	140
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	888,00	888,00	94,40	160,80	209,20	149,20	160,80

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene			Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	
	peso / weigh g	12,2	12,2			8	8	
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Carta/Paper	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weigh g	0,4	0,4	3,6	6	0,4	0,4	6
VASSOIO+FILM / TRAY + FILM	materiale / material			Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene			Polipropilene / Polypropylene
	peso / weigh g			10	14			14

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

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

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	4	8	8	10	7	10	10
EAN 14				18007059215217	98007059302357	9800705930219		18007059215231
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	25,0	24,0	20,0	20,0	24,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	17,5	37,0	10,5	25,5	17,8	17,8	25,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,0	10,5	21,5	14,0	10,0	10,0	14,0
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	3,5	7	0,64	1,4	1,4	1,4	1,4
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	3,74	7,51	0,92	1,81	1,57	1,60	1,81

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 / weigh g	190	410	164	197	110	110	197
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weigh g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	materiale / material							
	peso / weigh g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	12	6	33	12	24	24	12
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	7	7	4	6	7	7	6
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	84	42	132	72	168	168	72
UC per Pallet / Pallet	n°	336	336	1056	720	1176	1680	720

OcceLLi® in foglie di castagno

Revisione /
Revision

2-2020

Data / Date

21/02/2020

Formaggio stagionato di LATTE misto Pecorino e Vaccino affinato in foglie di castagno
/ Mature mixed sheep's and cow's MILK cheese refined in chestnut leaves

Pagina / Page

4

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane
CROSTA:	EDIBILE Avvolta da foglie di castagno - Foglie NON EDIBILI
COLORE PASTA:	Ocra
PASTA:	Dura, Compatta
SAPORE:	Umami, sottobosco, leggermente amarognolo
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali
STAGIONATURA:	>365 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces
RIND:	EDIBLE Covered by chestnut leaves - Leaves NOT EDIBLE
COLOUR:	Ochre
TEXTURE:	Hard, compact
FLAVOUR:	Umami, underwood, slightly bitter
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins
AGING:	>365 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto, oppure come aperitivo a cubetti su crostoni di pane casereccio e Burro OcceLLi.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Si accompagna bene anche con grandi vini di Langa, ma anche con una grande birra scura artigianale.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal or as an aperitif in cubes on crusty bread and OcceLLi Butter.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Acompanies very well the grande wines of Langa and dark craft beer.

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	S25AR - S25AQ - S25AO	Formaggio da vendersi previo frazionamento / Cheese to be sold prior to portioning
	Codice Articolo / Article Code	S25SK	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S25PJ - S25SKF	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.