

# Occelli® nel fieno maggengo

Revisione /  
Revision

2-2019

Data / Date

09/12/2019

Formaggio affinato nel fieno maggengo / Cheese refined in spring hay

Pagina / Page

1



Prodotto con latte vaccino è un formaggio a pasta dura stagionato per alcuni mesi. Le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di montagna che le arricchisce con gli aromi ed i profumi della flora alpina.

Made from cow's milk, it's a hard cheese matured several months. The cheese is wrapped in spring hay from the mountain pastures that enrich with flavour and scent of alpine flora.

**INGREDIENTI:** LATTE di Vacca (origine del latte: Italia), sale (marino) e caglio (animale di vitello) ricoperto in superficie da fieno maggengo inumidito con la birra  
**ALLERGENI:** LATTE, LATTOSIO, può contenere cereali contenenti GLUTINE  
**INFORMAZIONI di CONSUMO:** Fieno maggengo NON EDIBILE  
**CONSERVARE A:** +6/+8 °C  
**BOLLO CE:** IT L4C8Z CE  
**TMC:** Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI  
**Prodotto in:** Italia

**INGREDIENTS:** Cow's MILK (Milk origin: Italy), Sea Salt, Animal Rennet (Calf), covered in spring hay moistened with beer

**ALLERGENS:** MILK, LACTOSE, may contain cereals containing GLUTEN  
**CONSUMER INFORMATION:** Hay 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	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	120		
Carboidrati/Carbohydrates	%	1		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	0,5		
Fibra / Fiber	g	<0,75		
Proteine / Protein	g	26		
Sodio / Sodium	mg	570	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,4
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	39		
Residuo secco / Dry residue	%	61		
Residuo magro / Fat-free matter	%	65		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	57		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	60		
Acqua libera / Water Activity	aW	0,9		

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

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

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Mezza Forma / Wheel	Half	Mezza Forma / Half Wheel	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	<b>S82AR</b>		<b>S82AR2</b>	<b>S82AQ</b>	<b>S82AQ2</b>	<b>S82AQ4</b>	<b>S82AO2</b>	<b>S82AO4</b>
Disposizione nella scatola / Formation of box								

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	90	90	90	90	90	90	90
EAN 13		<b>2590197</b>	<b>2590197</b>	<b>2569022</b>	<b>2569022</b>	<b>2569022</b>	<b>2850853</b>	<b>2850853</b>
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>15-15,5</b>	<b>15-15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>30-31</b>	<b>30-31</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>7,5</b>	<b>7,5</b>
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	<b>3500</b>	<b>3500</b>	<b>1750</b>	<b>1750</b>	<b>1750</b>	<b>875</b>	<b>875</b>
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	<b>3540,00</b>	<b>3540,00</b>	<b>1776,00</b>	<b>1776,00</b>	<b>1776,00</b>	<b>888,00</b>	<b>888,00</b>

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	<b>37,6</b>	<b>37,6</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>12,2</b>	<b>12,2</b>
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart
	peso / weight g	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>
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	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>
	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		<b>9800705930082</b>		<b>9800705930064</b>				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>	<b>20,0</b>	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>	<b>20,0</b>	<b>35,0</b>
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>17,5</b>	<b>37,0</b>	<b>17,8</b>	<b>17,5</b>	<b>37,0</b>	<b>17,8</b>	<b>17,5</b>
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>10,0</b>	<b>10,5</b>	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,5</b>	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	<b>3,5</b>	<b>7</b>	<b>1,75</b>	<b>3,5</b>	<b>7</b>	<b>1,75</b>	<b>3,5</b>
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	<b>3,73</b>	<b>7,49</b>	<b>1,89</b>	<b>3,74</b>	<b>7,51</b>	<b>1,89</b>	<b>3,74</b>

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	<b>190</b>	<b>410</b>	<b>110</b>	<b>190</b>	<b>410</b>	<b>110</b>	<b>190</b>
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper
	peso / weight g	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>12</b>
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>168</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>168</b>	<b>84</b>
UC per Pallet / Pallet	n°	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>336</b>	<b>336</b>

# Occelli® nel fieno maggengo

Revisione / Revision **2-2019**


Data / Date **09/12/2019**

Formaggio affinato nel fieno maggengo / Cheese refined in spring hay

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	Porzione a peso fisso / Fixed weight portion					
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	<b>S82A08</b>	<b>S82PJ</b>					
Disposizione nella scatola / Formation of box		8 PEZZI PER SCATOLA 8 PIECES PER BOX					
BOLLO CE / EC HEALTHMARK	IT C048R CE	IT C048R CE					

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	<b>90</b>	<b>120</b>				
EAN 13		<b>2850853</b>	<b>8007059215128</b>				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>15,5</b>	<b>20</b>				
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>7,5</b>	<b>9,5</b>				
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>7-8</b>	<b>2-3</b>				
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	<b>875</b>	<b>80</b>				
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	<b>888,00</b>	<b>94,40</b>				

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

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

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

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

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	<b>8</b>	<b>8</b>				
EAN 14			<b>18007059215125</b>				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	<b>35,0</b>	<b>25,0</b>				
LARGHEZZA / WIDTH	cm	<b>37,0</b>	<b>10,5</b>				
ALTEZZA / HEIGHT	cm	<b>10,5</b>	<b>21,5</b>				
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	<b>7</b>	<b>0,64</b>				
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	<b>7,51</b>	<b>0,92</b>				

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

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

PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION

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

## INFORMAZIONI / INFORMATION

### PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane
CROSTA:	NON EDIBILE La crosta è avvolta da fieno maggengo (NON EDIBILE)
COLORE PASTA:	Bianco avorio, giallo paglierino
PASTA:	Dura, compatta
SAPORE:	Equilibrato, con aromi di erbe e fieno
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali
STAGIONATURA:	165 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat sides
RIND:	NOT EDIBLE The rind is covered with spring hay (NOT EDIBLE)
COLOUR:	Ivory white, straw yellow
TEXTURE:	Hard, compact
FLAVOUR:	Balanced with aromas of grass and hay
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins
AGING:	165 days

### INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto oppure a cubetti per gustosi aperitivi.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Ben si abbina a vini bianchi fruttati.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal or as cubes for a flavoursome aperitif.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Paired well with fruity white wines.

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
INTOLLERANTI AL GLUTINE /	NO	Motivo / Reason:	Può contenere tracce di glutine /

### INFORMAZIONI DI VENDITA / SALES INFORMATION:

INFORMAZIONI / INFORMATION:	Codice Articolo / Article Code	S82AR- S82AQ - S82AO	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S82PJ	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.