



La Robiola Occelli® è un formaggio appetitoso, dalla bella crosta a guscio. Ideale per accompagnare aperitivi, a cubetti nelle insalate, a fette sul pane abbrustolito o a fine pasto.

Robiola Occelli® is an appetising cheese, from the beautifully edible walnut rind. Ideal for accompanying an aperitif, cubed in salads, sliced on toasted bread or even after a meal.

INGREDIENTI: LATTE di vacca (origine del latte: Italia), sale marino e caglio (animale di vitello)

ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO

CONSERVARE A: +6/+8 °C

BOLLO CE: IT G630Y CE

TMC: Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI

Prodotto in: Italia

INGREDIENTS: Cow's MILK (Milk origin: Italy), Salt (Sea), Animal Rennet (Calf).

ALLERGENS: MILK, LACTOSE

STORE AT: +6/+8 °C

EC HEALTHMARK: IT G630Y 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	<10 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	1146	
Valore energetico / Energy	Kcal	274	
Grasso / Fat	g	24	
	di cui / of which:		
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	17	
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	6	
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1	
Colesterolo / Cholesterol	mg	98	
Carboidrati/Carbohydrates	%	0	
	of which:		
Zuccheri / Sugar	g	0	
Fibra / Fiber	g	0,3	
Proteine / Protein	g	14	
Sodio / Sodium	mg	296	Sale (NaCl) / Salt: g 0,7
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	52	
Residuo secco / Dry residue	%	48	
Residuo magro / Fat-free matter	%	76	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	50	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	68	
Acqua libera / Water Activity	aW	0,96	

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE 0406 90 99

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Vassoio / Tray	Vassoio Mini / Mini	Vassoio Mini / Mini	Vassoio Mini / Mini Tray	Vassoio Mini / Mini Tray			
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	C08FA	C23FI	C23FJ	C23BJ	C23FA			
Disposizione nella scatola / Formation of box								

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

TMC / SHELF LIFE	giorni	30	21	21	21	21		
EAN 13		2894970	2938256	8007059215104	8007059215104	2938256		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm							
LARGHEZZA / WIDTH	cm	12-13	7-8	7-8	7-8	7-8		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	2,5	3,5	3,5	3,5	3,5		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	290	130	120	120	140		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	303,40	138,40	128,40	128,40	148,40		

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

DISCHETTO / DISK	materiale / material Codice Material Code	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
		PP5	PP5	PP5	PP5	PP5		
	peso / weight g	9,8	5	5	5	5		
FILM PROTETTIVO + ETICHETTA / PRETECTIVE FILM + LABEL	materiale / material Codice Material Code	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
		PP5	PP5	PP5	PP5	PP5		
	peso / weight g	3,2	3	3	3	3		

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

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

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	4	8	8	4	4		
EAN 14		9800705920011	9800705920018	9800705920030	18007059021672	9800705920018		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	31,5	24	24	24	24		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	31	25	25	25	25		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	4	8,5	8,5	8,5	8,5		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	1,16	1,04	0,96	0,48	0,56		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	1,37	1,22	1,14	0,63	0,66		

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

VASSOIO in CARTONE / CARDBOARD TRAY	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard		
	peso / weight g	160	115	115	115	70		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper	Carta / paper		
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4		
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	6	12	12	8	8		
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	16	8	8	16	8		
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	96	96	96	128	64		
UC per Pallet / Pallet UC	n°	384	768	768	512	256		

 i sapori dell'ecceellenza	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET			Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	<h1>Robiola Ocelli®</h1>			Revisione / Revision	2-2021
	Formaggio a pasta molle a crosta fiorita / Soft cheese with bloomy rind			Data / Date	11/11/2021
			Pagina / Page	3	

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Formaggio a pasta molle e crosta fiorita di forma rotonda e convessa sulla faccia superiore
CROSTA:	EDIBILE Di colore bianco con la tipica fioritura a guscio di noce
COLORE PASTA:	Colore bianco avorio
PASTA:	Morbida e cedevole
SAPORE:	Sentori di nocciola e frutta secca
CARATTERISTICHE:	
STAGIONATURA:	8 giorni
APPEARANCE:	Soft paste cheese and flowery rind in a round form and convex on the upper face
RIND:	EDIBLE White in colour with the typical flowery nut shell
COLOUR:	Ivory white
TEXTURE:	Soft and yielding
AROMA:	Hints of hazelnut and dry fruit
CHARACTERISTICS:	
AGING:	8 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale per accompagnare aperitivi, a cubetti nelle insalate, a fette sul pane abbrustolito o a fine pasto.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Vino bianco fruttato, vino rosso giovane
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for accompanying an aperitif, cubed in salads, sliced on toasted bread or even after a meal.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Fruity white wine, young 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	C08FA - C23FI - C23FA	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	C23FJ - C23BJ	Formaggio da vendersi a peso fisso / Cheese to be sold by fixed weight
	Prodotto soggetto a calo peso naturale / Product subject to natural weight loss		

Beppino Ocelli 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 Ocelli 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.