

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET			Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual		
	<h1>Cusiè® con latte di Pecora e Vacca</h1>			Revisione / Revision	2-2021	
	Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino / Mixed sheep's and cow's MILK cheese			Data / Date	24/08/2021	
				Pagina / Page	1	



Fatto con latte ovino e vaccino, il Cusiè stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto su assi di legno della vallata. Beppino OcceLLi consiglia il formaggio anche in cucina per il ripieno dei ravioli, a lamelle su paste calde o su insalate fredde di stagione.

Made with sheep and cow's milk, the Cusiè matures for at least four months in the cellars of Valcasotto on shelves made of wood from the valley. Beppino OcceLLi recommends the cheese in the kitchen for filling ravioli, thin slices on hot pasta or on cold seasonal salads.

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)		
ALLERGENI:	LATTE, LATTOSIO		
CONSERVARE A:	+6/+8 °C		
BOLLO CE:	IT L4C8Z CE	IT 01 262 CE	Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
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)		
ALLERGENS:	MILK, LACTOSE		
STORE AT:	+6/+8 °C		
EC HEALTHMARK:	IT L4C8Z CE	IT 01 262 CE	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	<100 ufc/g	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Processo / Process Analysis:	Escherichia 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	1807	
Valore energetico / Energy	Kcal	432	
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	
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,4
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	

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

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

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	Quarto di Forma / Quarter Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel	Ottavo di Forma / Eighth of a Wheel
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S73AC	S73AR	S73AR2	S73AQ	S73AQ2	S73AQ4	S73AO2	S73AO4
Disposizione nella scatola / Formation of box								
BOLLO CE / HEALTHMARK EC	IT 01 262 CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE

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

TMC / SHELF LIFE	giorni	120	90	90	90	90	90	90
EAN 13		2256860	2334417	2334417	2570100	2570100	2570100	2515655
LUNGHEZZA / LENGTH	cm		15-15,5	15-15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
LARGHEZZA / WIDTH	cm	30-31	30-31	30-31	15,5	15,5	15,5	7,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8	7-8
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	7000	3500	3500	1750	1750	1750	875
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	7051,40	3540,00	3540,00	1776,00	1776,00	1776,00	888,00

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material		Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene
	Codice Materiale / Material Code		LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4
	peso / weight g		37,6	37,6	24	24	24	12,2	12,2
ETICHETTA / LABEL	materiale / material		Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene
	Codice Materiale / Material Code		HDPE 2	HDPE 2	HDPE 2	HDPE 2	HDPE 2	HDPE 2	HDPE 2
	peso / weight g		3	2	2	1,6	1,6	1,6	0,4
CARTA / PAPER	materiale / material		Carta/Paper						
	Codice Materiale / Material Code		PAP 22						
	peso / weight g		48						

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	Carta/Paper
	peso / weight g	0,4	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	1	2	1	2	4	2	4
EAN 14		9800705930044	9800705930070		9800705930092				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	35,0	35,0	20,0	35,0	35,0	20,0	35,0
LARGHEZZA / WIDTH	cm	37,0	17,5	37,0	17,8	17,5	37,0	17,8	17,5
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,5	10,0	10,5	10,0	10,0	10,5	10,0	10,0
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	7	3,5	7	1,75	3,5	7	1,75	3,5
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	7,46	3,73	7,49	1,89	3,74	7,51	1,89	3,74

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	cartone / cardboard
	peso / weight g	410	190	410	110	190	410	110	190
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	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	0,4
	materiale / material								
	peso / weight g								

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

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

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 / Fix Weight Portion	Porzione in skin / Portion in skin	Porzione in skin / Portion in skin	Porzione / Portions	Porzione / Portion		
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	S73A08	S73PJ	S73SK	S73SKF	S73AS	S73ASC		
Disposizione nella scatola / Formation of Box		8 PEZZI PER SCATOLA / 8 PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA / 10 PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA / 10 PIECES PER BOX	7 PEZZI PER SCATOLA / 7 PIECES PER BOX	10 PEZZI PER SCATOLA / 10 PIECES PER BOX		
BOLLO CE / EC HEALTHMARK	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE	IT L4C8Z CE		

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

TMC / SHELF LIFE	giorni	90	100	100	100	100	100		
EAN 13		2515655	8007059215067	2502435	8007059215241	2359133	2502435		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	15,5	20	20	20	15,5	14		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	7,5	9,5	13	13	7	8		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	7-8	2-3	2-3	2-3	7-8	2-2,5		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	875	80	140	140	200	140		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	888,00	94,80	160,80	160,80	209,20	149,20		

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polietilene / Polyethylene				Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene		
SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polietilene / Polyethylene				Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene		
	Codice Materiale / Material Code	LDPE 4				LDPE 4	LDPE 4		
	peso / weight g	12,2				8	8		
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polietilene / Polyethylene	Carta + Plastica / Paper + Plastics	Carta + Plastica / Paper + Plastics	Carta + Plastica / Paper + Plastics	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene		
	Codice Materiale / Material Code	HDPE2	C/PAP 81	C/PAP 81	C/PAP 81	HDPE 2	HDPE 2		
	peso / weight g	0,4	4	6	6	0,4	0,4		
VASSOIO+FILM / TRAY + FILM	materiale / material	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene				
	Codice Materiale / Material Code	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4	LDPE 4				
	peso / weight 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		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	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		
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	Codice Materiale / Material Code		PP 5	PP 5	PP 5	PP 5	PP 5		
	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°	8	8	10	10	7	10		
EAN 14			18007059215064		18007059215248		98007059302364		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	35,0	25,0	24,0	24,0	20,0	24,0		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	37,0	10,5	25,5	25,5	17,8	25,5		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	10,5	21,5	14,0	14,0	10,0	14,0		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	7	0,64	1,4	1,4	1,4	1,4		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	7,51	0,92	1,81	1,81	1,57	1,69		

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		
SCATOLA in CARTONE / CARDBOARD BOX	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard		
	peso / weight g.	410	164	197	197	110	197		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	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		
	materiale / material								
	peso / weight g.								

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

Cusiè® con latte di Pecora e Vacca

Formaggio di LATTE misto Pecorino e Vaccino / Mixed sheep's and cow's MILK cheese

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

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

Revisione / Revision

2-2021

Data / Date

24/08/2021

Pagina / Page

4

INFORMAZIONI / INFORMATION**PRODOTTO / PRODUCT**

ASPETTO :	Forma cilindrica, facce piane.
CROSTA:	EDIBILE Canestrata, rugosa, può presentare tracce di muffe derivate dalla stagionatura su assi di legno. Di colore giallo, ocra.
COLORE PASTA:	Giallo, ocra non uniforme.
PASTA:	Leggermente occhiata, rigida, granulosa.
SAPORE:	Equilibrio tra dolce e salato, aroma di latte e sottobosco.
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali.
STAGIONATURA:	120 giorni
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.
RIND:	EDIBILE Wrinkled and may have traces of mould derived from aging on wooden boards. Yellow, ochre in colour.
COLOUR:	Yellow, ochre non-uniform.
TEXTURE:	Slightly riddled with eyes, rigid, nubby.
FLAVOUR:	Balanced between sweet and salty, aroma of milk and underwood.
CHARACTERISTICS:	The product may present natural blue veins.
AGING:	120 days

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Beppino OcceLLi consiglia il Cusiè anche in cucina per il ripieno dei ravioli, a lamelle su paste calde o su insalate fredde di stagione.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Ben si abbina a bianchi fermi oppure ad un rosso di struttura.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Beppino OcceLLi recommends Cusiè in the kitchen for filled Ravioli, thin slices on hot pasta or on cold seasonal salads.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
ENOLOGICAL SERVING:	Goes well with a firm white wine or a structured 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	S73AC - S73AR - S73Q - S73O - S73SK - S73ASC	Prodotto da vendersi a peso / Product to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	S73AC	Prodotto soggetto a calo peso naturale / Product subject to natural weight loss
	Codice Articolo / Article Code	S73PJ - S73SKF	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.

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