

Occelli® al malto d'orzo e Whisky

Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky



Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
Revisione / Revision	1-2023
Data / Date	10/03/2023
Pagina / Page	1



Beppino Ocelli ha creato un formaggio originale e nuovo lavorando insieme i lattici di capra e vacca. Poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky. Si ottiene così un formaggio unico dal profumo intenso e complesso. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

Beppino Ocelli has created an original and new cheese work together both goat's milk and cow's milk. A small number of wheels, chosen with care, are matured for a long period and then refined in barley malt and whisky. This results in a unique cheese with an intense and complex aroma. The whisky pleasantly accompanies the flavour of the barley malt so well that it is recommended to taste it with a glass of the same.

INGREDIENTI: LATTE di capra 43,8 % (origine del latte: Italia), LATTE di vacca 43,8% (origine del latte: Italia), malto d'ORZO 7%, Whisky 4% (all'origine), sale, caglio

ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO, ORZO (GLUTINE).
INFORMAZIONI di CONSUMO: Il malto d'ORZO potrebbe risultare duro durante la masticazione, masticare con cautela.
CONSERVARE A: +6/+8 °C
BOLLO CE: IT L4C8Z CE
TMC: Vedi INFORMAZIONI LOGISTICHE e COMMERCIALI
Prodotto in: Italia

INGREDIENTS: Goat's MILK 43,8% (Milk origin: Italy), Cow's MILK 43,8% (Milk origin: Italy), BARLEY Malt 7%, Whisky 4% (et the origin), Salt, Rennet

ALLERGENS: MILK, LACTOSE, BARLEY (GLUTIN).
CONSUMER INFORMATION: Malt BARLEY may be hard during chewing, chewing carefully.
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:	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	1700		
Valore energetico / Energy	Kcal	406		
Grasso / Fat	g	32		
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	23		
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	8,5		
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1		
Colesterolo / Cholesterol	mg	109		
Carboidrati / Carbohydrates	%	2,6		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	2,1		
Fibra / Fiber	g	0,7		
Proteine / Protein	g	24		
Sodio / Sodium	mg	531	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,3
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	40		
Residuo secco / Dry residue	%	60		
Residuo magro / Fat-free matter	%	68		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	53		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	59		
Acqua libera / Water Activity	aW	0,92		

Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky

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				
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE				S15A02				
Disposizione nella scatola / Formation of box								

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

TMC / SHELF LIFE	giorni / day			120				
EAN 13				2506638				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm			15,5				
LARGHEZZA / WIDTH	cm			7,5				
ALTEZZA / HEIGHT	cm			7-8				
PESO NETTO / NET WEIGHT	g			875				
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g			888,00				

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

SACCHETTO / IIIII	materiale / material peso / weight g			Polipropilene / Polypropylene 12,2				
ETICHETTA / LABEL	materiale / material peso / weight g			Polyart 0,4				
	materiale / material peso / weight g							

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

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

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

Unità Consumo / Consumption Unit	n°			2				
EAN 14				98007059302074				
LUNGHEZZA / LENGTH	cm			20,0				
LARGHEZZA / WIDTH	cm			17,8				
ALTEZZA / HEIGHT	cm			10,0				
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg			1,75				
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg			1,89				

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

VASSOIO in CARTONE / CARDBOARD TRAY	materiale / material peso / weight g			cartone / cardboard 110				
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g			Carta/Paper 0,4				
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material peso / weight g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET			Manuale H.A.C.C.P. / H.A.C.C.P. manual	
	<h1>Ocelli® al malto d'orzo e Whisky</h1>			Revisione / Revision 1-2023	Data / Date 10/03/2023
Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in malto d'ORZO e Whisky / Mature mixed goat's and cow's MILK cheese refined in BARLEY malt & Whisky			CERTIFICATED	Pagina / Page 3	

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica a facce piane.	
CROSTA:	EDIBLE	In superficie presenta i chicchi di orzo maltato con il quale è stato affinato. Informazione di consumo: il malto d'ORZO potrebbe risultare duro durante la masticazione, masticare con cautela.
COLORE PASTA:	Ocra	
PASTA:	Compatta	
SAPORE:	Umami e whisky	
CARATTERISTICHE:	Il prodotto può presentare erborinature naturali.	
STAGIONATURA:	420 giorni	
APPEARANCE:	Cylindrical shape with flat faces.	
RIND:	EDIBLE	On the surface shows malted barley grains in which it has been refined. Consumer Information: malt BARLEY GRAINS may be hard during chewing, chew carefully.
COLOUR:	Ochre	
TEXTURE:	Compact	
FLAVOUR:	Umami and Whisky	
CARATTERISTICIS:	The product may present natural blue veins.	
AGING:	420 days	

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale per gustosi aperitivi.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Si consiglia di abbinarlo a birre scure artigianali oppure al Whisky.
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for a flavoursome aperitif.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
OENOLOGICAL SERVING:	Goes well with dark craft beer or Whisky.

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 GLUTINE/ GLUTIN INTOLERANT	NO	Motivo / Reason:	Può contenere glutine/ May contain gluten
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:	S15AQ - S15AO	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	S15AO2F	Formaggio da vendersi a peso fisso / Cheese to be sold by fixed weight

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 :

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.

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

Determinazione percentuale del nutrizionale

Form

Valore energetico/Energy	KJ	
Valore energetico/Energy	Kcal	
Grasso/Fat		3
Grassi Saturi/Saturated Fat	g.	2
Monoinsaturi / Monounsaturates	g.	9
Polinsaturi / Polyunsaturates	g.	1
Colesterolo / Cholesterol	mg.	11
Carboidrati/Carbohydrates	%	1
	of which:	
Zuccheri / Sugar	g.	0,
Fibra/Fiber	g.	0,
Proteine/Protein	g.	2
Sodio/Sodium	g.	57

aggio

malto

4

0

4

)

|

18

|

24

5

24

75

0

5

11

12

		Percentuali			Calc
		Formaggio	Frutta	Totale	Formaggio
		1586,7469			1715,105
		379,2416			409,92
		31,62	0	31,62	306
		22,32	0	22,32	
		8,37	0	8,37	
		0,93	0	0,93	
		109,74	0	109,74	
		0,93	1,68	2,61	3,92
		0	0	0	
		0,465	1,68	2,145	
		0,6975	0	0,6975	
		23,25	0,77	24,02	100
		531,96	0	531,96	

0
0

colo
Frutta

1673,6

400

0

0

400