



Il burro Beppino Occelli va considerato il vero punto di partenza di una affascinante vicenda completamente dedicata al buon gusto ed al conseguimento della qualità assoluta. La lavorazione dei classici panetti con i tradizionali calchi che rappresentano alcuni simboli della montagna rendono il Burro buonissimo dentro e anche bello fuori: è questa la più appropriata definizione del Burro Beppino Occelli.

Beppino Occelli butter is considered the real starting point of a fascinating story entirely dedicated to good taste and the achievement of absolute quality. The work of classic sticks with traditional casts that represent some of the symbols of the mountain that renders the butter delicious and also beautiful on the outside: this is the most appropriate definition of Beppino Occelli Butter.

INGREDIENTI: BURRO (origine del Latte: Italia)
ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO
CONSERVARE A: +2/+4 °C
BOLLO CE: IT 01 92 CE
TMC: 90 giorni
Prodotto in: Italia

INGREDIENTS: BUTTER (MILK origin: Italy)
ALLERGENS: MILK, LACTOSE
STORE AT: +2/+4 °C
EC HEALTHMARK: IT 01 92 CE
SHELF LIFE: 90 days
Produced in: Italy

Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005

Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive	<10 ufc/g	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Escherichia Coli	<10 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:	Salmonella	assente / absent in 25g	UNI EN ISO 6759:2008
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Miceti	<100 ufc/g	ISO 21527-1:2008
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Coliformi Totali	<10 ufc/g	ISO 4832:2006
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Acidi grassi liberi (in acido oleico)	<0,5 g/100g	NGD C10-76
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Numero di perossidi	<0,5 meqO2/Kg	ISO 3976:2006/FIL 74:2006

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Average nutritional values per 100g product

Valore energetico / Energy	KJ	3063	
Valore energetico / Energy	Kcal	745	
Grasso / Fat	g	82	
	di cui / of which:		
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	59	
Grassi Trans / Trans Fat	g	2,5	
Colesterolo / Cholesterol	mg	230	
Carboidrati / Carbohydrates	%	1	
	of which:		
Zuccheri / Sugar	g	0	
Zuccheri Aggiunti / Added sugars	g	0	
Fibra / Fiber	g	0	
Proteine / Protein	g	0,8	
Sodio / Sodium	mg	10	Sale (NaCl) / Salt: g 0,04
Vitamina D / Vitamin D	mcg	0,8	
Calcio / Calcium	g	0,01	
Ferro / Iron	g	0	
Potassio / Potassium	g	0,03	
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	15	
Residuo secco / Dry residue	%	85	
Residuo magro / Fat-free matter	%	18	
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	96	
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	83	

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE **0405 10 11**

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Blocco di Burro	Blocco di Burro						
CODICE ARTICOLO / ARTICLE CODE	B02ZC	B10ZC						
Scatola / Box	~3000 g	~10000 g						

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

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	90	90					
EAN 13		2769032	2913572					
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	24						
LARGHEZZA / WIDTH	cm	16						
ALTEZZA / HEIGHT	cm	13						
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	3000	10000					
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	3050,00	10090,00					

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

CARTA / PAPER	materiale / material	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper	Carta pergamena politenata / Polythene Parchment Paper					
	Codice Materiale / Material Code	C/PAP 81	C/PAP 81					
	peso / weight g	20	50					

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

SACCHETTO / PLASTIC PACKAGING	materiale / material	Polietilene / Polyethylene	Polietilene / Polyethylene					
	Codice Materiale / Material Code	LDPE4	LDPE4					
	peso / weight g	30	40					
	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					
EAN 128		98007059303002	98007059302104					
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	13,5						
LARGHEZZA / WIDTH	cm	28,5						
ALTEZZA / HEIGHT	cm	14,5						
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	3	10					
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	3,1964	10,09					

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

SCATOLA in CARTONE / CARDBOARD BOX	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard					
	peso / weight g	146						
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta / paper	Carta / paper					
	peso / weight g	0,4	0,4					
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	12	9					
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	6	8					
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	72	72					
UC per Pallet / Pallet	n°	72	72					



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

Blocco di Burro Beppino OcceLLi®

BURRO / BUTTER

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

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

Revisione /
Revision

3-2023

Data / Date

31/03/2023

Pagina / Page

3

INFORMAZIONI / INFORMATION**PRODOTTO / PRODUCT**

ASPETTO :	Parallelepipedo a facce piane
SAPORE:	Dolce di panna
COLORE:	Il colore del burro può cambiare dal bianco avorio al giallo paglierino a seconda dell'alimentazione degli animali
CARATTERISTICHE:	Burro non destinato al consumo diretto
APPEARANCE:	Parallelepiped with flat faces
FLAVOUR:	Sweet of cream
COLOUR:	The colour of the butter can change from ivory white during winter to pale yellow during summer. These changes are caused by the diverse diet of the animals
CHARACTERISTICS:	Butter not intended for direct consumption

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Ideale a tutto pasto, crostini burro-salmone, burro-acciughe. Come condimento per la pasta oppure per la preparazione di dolci.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 2-4°C
CONSUMPTION INDICATIONS:	Ideal for the whole meal, crusty bread with butter-salmon, butter-achiovies. As a condiment for pasta or for the preparation of desserts
STORAGE:	Refrigerated at 2-4°C

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	SI		
VEGANI / VEGAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
OVO-LATTO VEGETARIANI / LACTO-OVO-VEGETARIAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
HALAL	NO		
KOSHER	NO		
INDUISTI / HINDUS	SI		
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	B02ZC-B10ZC	Da vendersi a peso / be sold by weight
	Prodotto soggetto a calo peso naturale / Product subject to natural weight loss		

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 / 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 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.

BEPPI NO OCCELLI AGRINATURA srl Regione Scarrone,2 12060 Farigliano (CUNEO) Italia
Tel: (+39) 0173 746411 Fax: (+39) 0173 746495 info@occelli.it www.occelli.it