
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Manuale H.A.C.C.P.
	<h1>Ocelli® al Barolo</h1> <h2>80 grammi</h2>	REVISIONE 02 DATA 28/01/2013 Pag. 1 di 2 Ocelli Agrinatura Srl

	<p>Da latte di vacca e capra l' Ocelli al Barolo, viene stagionato, molto a lungo, nelle cantine di Valcasotto. Formaggio a pasta dura, viene poi affinato per altri due mesi in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo.</p> <p>E' stato considerato il miglior formaggio "ubriaco" in un test condotto dagli esperti di Slow Food.</p> <p>Per chiudere un fine pasto raffinato o per un aperitivo inconsueto. Si abbina a grandi vini rossi di Langa come il Nebbiolo, il Barolo o il Barbaresco.</p>
---	---

DESCRIZIONE ARTICOLO:

Ocelli® al Barolo

Formaggio stagionato di latte di Vacca e Capra affinato in vinacce e vino Barolo
in confezione a peso fisso da 80 grammi
Provenienza ITALIA

QUALITA'

Ingredienti:	Latte di vacca, latte di capra, vinacce (min. 10%), vino Barolo DOCG (min. 4% all'origine) sale, caglio.
Origine del latte:	Italia
Prodotto in:	Italia
Tipo di prodotto:	Formaggio stagionato a pasta dura a latte pastorizzato
Conservare a:	+6 / +8 °C
Tempo minimo di conservazione:	Vedi tabella informazioni logistiche e commerciali
Stagionatura minima:	150 giorni
Bollo CE:	IT C048R CE
Allergeni presenti nel prodotto:	Latte compreso il lattosio
Anidride solforosa SO2	< 0.5 mg/Kg

Qualità microbiologica Processo e Prodotto: Rispetta il Regolamento CE 2073/2005

Lysteria Monocitogenes (ANFOR BIO 12/16-09/05)	assente in 25grammi
Enterotossine stafilococciche (AOAC n°2007.06)	assente in 25grammi
Stafilococco coagulasi positiva (NF V 08-057-1 2004) Processo	<100 ufc/g
Escherichia coli (ANFOR BIO 12/05-01/99) Processo	<100 ufc/g

Qualità Chimica del prodotto finito e

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Valore energetico:	371 Kcal / 1541 KJ
Umidità relativa:	37-39%
Grasso:	29 %
Saturi:	21 %
Monoinsaturi:	7 %
Polinsaturi:	1 %
Colesterolo:	99 mg
Grasso sulla Sostanza Secca:	45-47%
Umidità sulla Sostanza Magra:	52-54%
Proteine:	23-24 %
Carboidrati:	2.5/2.8%
Sodio:	678 mg
Calcio/Calcium:	607 mg
Vitamina A:	280 µg/100g
Vitamina C:	<1 mg/100g


OCCELLI AGRINATURA S.r.l. Regione Scarrone,2 12060 Farigliano (CN) Italy

Tel: (+39) 0173 746411

Fax: (+39) 0173 746495

info@occelli.it

www.occelli.it

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Occelli® al Barolo 80 grammi	Manuale H.A.C.C.P. REVISIONE 02 DATA 28/01/2013 Pag. 2 di 2
		Occelli Agrinatura Srl

Informazioni logistiche e commerciali

Codice Doganale: **0406 90 69**

	Unità di misura	Porzione 80grami	-	-	-	-	-
Codice Articolo		S42PJ	-	-	-	-	-
Bollo CE		IT C048R CE	-	-	-	-	-
Prodotto							
TMC	giorni	65	-	-	-	-	-
Codice EAN	prodotto	8007059215050	-	-	-	-	-
Lunghezza	cm	20.0	-	-	-	-	-
Larghezza	cm	9.5	-	-	-	-	-
Altezza	cm	3.0	-	-	-	-	-
Peso Netto	g	80	-	-	-	-	-
Peso Lordo	g	90	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
Cartone (CT)							
Codice EAN	cartone	9800705930180	-	-	-	-	-
U.C. Unità Consumatore	n°	1	-	-	-	-	-
U.C. cartone	n°	8	-	-	-	-	-
Lunghezza	cm	25.0	-	-	-	-	-
Larghezza	cm	10.5	-	-	-	-	-
Altezza	cm	21.0	-	-	-	-	-
Peso Netto	g	640	-	-	-	-	-
Peso Lordo	g	900	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
Pallet							
CT per strato	n°	33	-	-	-	-	-
Strati per pallet	n°	4	-	-	-	-	-
C.T. per pallet	n°	132	-	-	-	-	-
U.C. per pallet	n°	1056	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-