

	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



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.

E' stato considerato il miglior formaggio "ubriaco" in un test condotto dagli esperti di Slow Food.

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.

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	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-