



QUATTROCIOCCHI

## Scheda tecnica CD - 002 Condimento al LIMONE Revisione n° 00 del 14/12/2021

Questo documento è di proprietà esclusiva dell'Azienda Americo Quattrociocchi.  
È vietata la riproduzione a terzi e la diffusione non autorizzata.

- **Denominazione legale di vendita:** Condimento al Limone - Biologico
- **Tipologia di prodotto:** Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e aroma naturale di limone.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

### Condimento al Limone Biologico

Ingredienti: 97% Olio Extra Vergine di Oliva, 3% aroma naturale di limone

- **Dichiarazione OGM:** Il prodotto è ottenuto da materie prime non geneticamente modificate conformi ai Reg. CE N. 1829/2003-1830/2003 del 22/09/2003.
- **Dichiarazione HACCP:** Questo prodotto è ottenuto in conformità ai requisiti del Regolamento CE 178/2002 e della legislazione nazionale corrispondente. La tracciabilità è garantita in accordo a quanto previsto da questo regolamento. Il Piano Aziendale di autocontrollo è conforme al Regolamento CE 852/2004 ed ai principi dell'HACCP.
- **Ente certificatore biologico:** ICEA - Istituto per la certificazione etica e ambientale



### Standard di qualità nutrizionali

| Valori medi per 100g di prodotto |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Energia                          | 3396 KJ - 824 Kcal |
| Grassi                           | 91.5 g             |
| - di cui grassi saturi           | 13.87 g            |
| Carboidrati                      | 0 g                |
| - di cui zuccheri                | 0 g                |
| Proteine                         | 0 g                |
| Sale                             | 0 g                |

#### Bottiglia: Dorica 100 Top VA EG

- Cod. Prodotto: 006bis
- Dim. bottiglia: h 147,5mm x Ø 42,7mm
- Cod. EAN: 8032601610823

#### Imballo

- Dim.ne cartone: 385mm x 225mm x 120mm h
- Numero bottiglie per cartone: 45

#### Epal

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7

#### Bottiglia: 1707 Quattrociocchi 250

- Cod. Prodotto: 006
- Dim. bottiglia: 63,2mm x 45,7mm x 206,9mm h
- Cod. EAN: 8032601610069

#### Imballo

- Dim.ne cartone: 210mm x 200mm x 245mm h
- Numero bottiglie per cartone: 12

- Cod. EAN: 8032601615507

#### Epal

- Cartoni per strato: 24
- Strati per pallet: 6

- **TMC (Tempo minimo di conservazione):** tmc e lotto sono riportati in etichetta. (Es. 28/09/2021 - L. 2791975)

- **Shelf life:** 18 mesi

### Condizioni di stoccaggio e conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto, in locali idonei, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce.

La cristallizzazione dell'olio è un processo naturale.

Per evitare tale processo il prodotto non deve essere esposto a temperatura inferiore a +8 °C.

#### Raccolta differenziata

- Tappo - Raccolta plastica (C/HDPE 90)
- Bottiglia - Raccolta Vetro (GL71)

(Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica CD - 002 Condimento al LIMONE  
Revisione n° 00 del 14/12/2021

Questo documento è di proprietà esclusiva dell'Azienda Americo Quattrococchi.  
È vietata la riproduzione a terzi e la diffusione non autorizzata.

Scheda Allergeni

| Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. 1169/2011 All.II)  | B                                    | C   | D  | E   |
|---|--------------------------------------|---|--|---|
| Nel prodotto della presente scheda è/sono presente/i ingredienti sotto specificati? (scrivere SI o NO nella colonna B e specificare nella colonna C il nome dell'ingrediente allergizzante) | L'allergene è presente nel prodotto? | Specificare l'ingrediente allergizzante (es: burro, gamberetti) | Ci può essere presenza nel prodotto in tracce per contaminazione crociata accidentale? | L'allergene è presente nel sito produttivo, ma non contamina il prodotto. |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati.   | NO                                   | NO  | NO   | SI  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Uova e prodotti a base di uova  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | NO                                   | NO  | NO   | SI  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Soia e prodotti a base di soia  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)  | NO                                   | NO  | NO   | SI  |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | NO                                   | NO  | NO   | SI  |
| Senape e prodotti a base di senape  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Lupino e prodotti a base di lupino  | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco   | NO                                   | NO  | NO   | NO  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito   | NO                                   | NO  | NO   | SI  |

\*N.A (non applicabile)

Allergene dichiarato come ingrediente (colonna B) o dichiarato in tracce per contaminazione crociata accidentale (colonna D)

**POLITICA DEGLI ALLERGENI:** Quattrococchi Americo dichiara che il prodotto "Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e aroma naturale" viene gestito in termini di allergeni secondo quanto stabilito dal Reg. UE 1169/2011 all.II. Si dichiara inoltre che l'azienda produttrice è impegnata nella gestione degli allergeni, dal ricevimento delle materie prime, durante le lavorazioni, fino allo stoccaggio del prodotto finito mettendo in atto specifiche procedure interne per il controllo e gestione dei cicli produttivi, ove essi sono coinvolti, con prevenzione di possibile cross-contamination e cross contact, al fine di mantenere la Sicurezza e la Qualità dei prodotti attraverso adeguate e validate operazioni di pulizia e sanificazione e stoccaggio.