



QUATTROCIOCCI

Scheda tecnica CFC 016 Confettura Extra di Lamponi Revisione n° 00 del 13/10/2021

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

- **Denominazione legale di vendita:** Confettura extra di Lamponi
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

Ingredienti: Lamponi 73%, zucchero 27%.

Frutta utilizzata: 100g per 100g di prodotto

- **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.

Caratteristiche organolettiche

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Colore | Rosso |
| Odore | Caratteristico del lampone |
| Sapore | Gradevole di lamponi e zucchero |
| Consistenza | Cremosa |

Standard di qualità nutrizionali

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto | |
| Energia | KJ 669 - Kcal 158 |
| Grassi | 0.5 g |
| - di cui grassi saturi..... | 0 g |
| Carboidrati..... | 34 g |
| - di cui zuccheri..... | 34 g |
| Fibre | 6.8 g |
| Proteine | 0.9 g |
| Sale | 0 g |

Formato vaso

| |
|--|
| Vaso 212 - Peso netto: 250g |
| Vaso 314 Quad - Peso netto: 350g |

- **TMC (Tempo minimo di conservazione):** tmc e lotto sono riportati in etichetta. (Es. 28/09/2021 - L. 2791975)
- **Shelf life:** 36 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.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4 °C e consumare entro 6 giorni.

Imballaggio e pallettizzazione

Gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti, essendo fabbricati con materiali rispondenti ai requisiti richiesti dal DM 21.03.73, successive modifiche ed integrazioni. Gli imballi utilizzati dalla AMERICO QUATTROCIOCCI sono conformi al Regolamento 2023/2006/CE del 22 Dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari con Dichiarazione scritta da parte dei Fornitori.

Formato: Vaso Ergo 212T 70 XDEEP H18

- Cod. Prodotto: 287
- Dim. vaso: h 83mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601620402

Imballo

- Dim.ne cartone: 310mm x 245mm x 110mm h
- Numero vasi per cartone: 12

Epal

- Cartoni per strato: 11
- Strati per pallet: 12

Formato: Evolution Quad 314 T66 DH14#*

- Cod. Prodotto: 280
- Dim. vaso: 69.8mm x 69.8mm x h 99.5mm
- Cod. EAN: 8032601618485

Imballo

- Dim.ne cartone: 310mm x 245mm x 110mm h
- Numero vasi per cartone: 12

Epal

- Cartoni per strato: 11
- Strati per pallet: 12

Raccolta differenziata Vaso 212

- Capsula - Raccolta metallo (PE 40)
 - Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
- (Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

Raccolta differenziata Vaso 314

- Laccio - Raccolta organico
 - Copri capsula - Raccolta carta (PAP 22)
 - Capsula - Raccolta metallo (PE 40)
 - Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
- (Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

Sistema di chiusura vaso

Capsula Twist off con flip sicurezza



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica CFC 016 Confettura Extra di Lamponi
Revisione n° 00 del 13/10/2021

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 "Conserva vegetale" 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.