



QUATTROCIOCCI

Scheda tecnica CFC-017 Confettura Extra Visciole Revisione n° 00 del 17/09/2021

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 Visciole
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

Ingredienti: Visciole 88%, Zucchero 12%. *Potrebbe contenere tracce di nocciolo di visciole.*

Frutta utilizzata: 135g 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 scuro
Odore	Caratteristico della visciola
Sapore	Gradevole di visciole e zucchero
Consistenza	Cremosa

Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1350 KJ - 321 KcalJ
Grassi	0 g
- di cui grassi saturi.....	0 g
Carboidrati	75 g
- di cui zuccheri.....	75 g
Fibre	4.2g
Proteine	3.1 g
Sale	0.02 g

Formato vaso

Vaso 212 - Peso netto: 250g
Vaso 314 Quad - Peso netto: 350g
Vaso 1700 Quad - Peso netto: 1700g

- **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.

Vaso Ergo 212T 70 XDEEP H18

- Cod. Prodotto: 310
- Dim. vaso: h 83 mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601621812

Imballo

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

Epal

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

Vaso Evolution Quad 314 T66 DH14#*

- Cod. Prodotto: 282
- Dim. vaso: 69.8mm x 69.8mm x h 99.5mm
- Cod. EAN: 8032601620341

Imballo

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

Epal

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

Vaso Evolution QUAD 1700 T 100

- Cod. Prodotto: 296
- Dim.ne vaso: 107mm x 107mm x h 195
- Cod. EAN: 8032601620457

Imballo

- Dim.ne cartone:
- Numero vasi per cartone:

Epal

- Cartoni per strato:
- Strati per pallet:

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)

Raccolta differenziata Vaso 1700

- 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-017 Confettura Extra Visciole
Revisione n° 00 del 17/09/2021

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.