



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica CNC-004 Pomodorini in passata Revisione n° 00 del 19/01/2022

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:** Pomodorini in passata
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

Ingredienti: Pomodorini 58%, Passata 42% (pomodori, sale).

Origine del pomodoro: Italia

- **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 pomodoro
Sapore	Gradevole di pomodoro
Consistenza	Cremosa

Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	KJ 100 - Kcal 24
Grassi	0 g
- di cui grassi saturi.....	0 g
Carboidrati	3.5 g
- di cui zuccheri.....	3.5 g
Fibre	2 g
Proteine	1 g
Sale	0.3 g

Formato vaso

Vaso 314
- Peso netto: 335g
Vaso 580
- Peso netto: 500g

- **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 4 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 QUATTROCIOCCHI 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 314 T 70 XDeep h18 AL#*

- Dim. vaso: h 110.7mm x Ø 73.2mm
- Cod. Prodotto: 314
- Cod. EAN: 8032601622239

Imballo

- Dim.ne cartone: 345mm x 270mm x 120mm h
- Numero vasi per cartone: 12

Epal

- Cartoni per strato: 9
- Strati per pallet: 11

Vaso PLUS82 580 T 82 DEEPH 14 IP NC*

- Cod. Prodotto: 120
- Dim. vaso: h 103.6 mm x Ø 85.2 mm
- Cod. EAN: 8032601612070

Imballo

- Dim.ne cartone: 430mm x 320mm x 145mm h
- Numero vasi per cartone: 12

-Epal

- Cartoni per strato: 6
- Strati per pallet: 10

Raccolta differenziata

- 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 CNC-004 Pomodorini in passata
Revisione n° 00 del 19/01/2022

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.