



QUATTROCIOCCCHI

Scheda tecnica STC-018 - Carciofi interi con gambo in Olio Extravergine di Oliva Revisione n° 01 del 08/07/2021

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:** Carciofi interi con gambo in Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale sottolio
- **Provenienza delle materie prime:** Italia.

(in etichetta)

Ingredienti: Carciofi 61%, Olio Extravergine di Oliva 38%, sale, prezzemolo, peperoncino, aceto di **vino**. *Contiene solfiti.*

- **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	Verde chiaro tipico del prodotto
Odore	Caratteristico dei carciofi
Sapore	Gradevole, di carciofi con retrogusto tipico di prodotto conservato in olio extravergine d'oliva.
Consistenza	Buona all'assaggio

Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1385 KJ - 331 Kcal
Grassi	34 g
- di cui grassi saturi.....	5 g
Carboidrati	1.7 g
- di cui zuccheri.....	1.3 g
Fibre	3.6 g
Proteine	1.8 g
Sale	0.22 g

Formato vaso

Vaso 580
- Peso netto: 520g
- Peso sgocciolato: 320g
Vaso 1700
- Peso netto: 1550g
- Peso sgocciolato: 1020g
Vaso 3100
- Peso netto: 3100g
- Peso sgocciolato: 1900g

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

- **Shelf life:** 24 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. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4 °C e consumare entro 6 giorni.

Consigli d'uso: mantenere sempre il prodotto completamente immerso nell'olio extra vergine di oliva.

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 QUATTROCIOCCCHI 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 PLUS82 580 T 82 DEEPH 14 IP NC* - Cod. Prodotto: 217 - Dim. vaso: h 103.6 mm x Ø 85.2 mm - Cod. EAN: 8032601615729 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 Evolution QUAD 1700 T 100 - Cod. Prodotto: 353 - Dim.ne vaso: 107mm x 107mm x h 195 - Cod. EAN: 8032601622338 Imballo - Dim.ne cartone: 300mm x 300mm x 285mm h - Numero vasi per cartone: 5 Epal - Cartoni per strato: 12 - Strati per pallet: 5	Vaso CEE STD 3100 T 110 NUOVO - Cod. Prodotto: 218 - Dim. vaso: h 257mm x Ø 137.7mm - Cod. EAN: 8032601615743 Imballo - Dim.ne cartone: 300mm x 300mm x 285mm h - Numero vasi per cartone: 4 Epal - Cartoni per strato: 12 - Strati per pallet: 5
--	--	---

Sistema di chiusura vaso
Capsula Twist off con flip sicurezza

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



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica STC-018 - Carciofi interi con gambo in Olio Extravergine di Oliva
Revisione n° 01 del 08/07/2021

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	SI	Aceto di Vino	*N.A	*N.A

*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 "Conserve vegetali sottolio" 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.