



QUATTROCIOCCI

Scheda tecnica MIE_001 Miele Millefiori
Revisione n° 00 del 14/07/2022

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:** Miele di Millefiori
- **Tipologia di prodotto:** Miele.
- **Paese di origine:** 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 sensoriali

Colore	Giallo ambra tipico del prodotto
Odore	Caratteristico del miele
Sapore	Dolce e aromatico
Consistenza	Buona all'assaggio

Standard di qualità nutrizionali

Indicazioni nutrizionali	
Valori medi per 100g	
Energia	KJ 1272 - Kcal 304
Grassi	0 g
di cui grassi saturi:.....	0 g
Carboidrati	82.4 g
di cui zuccheri:.....	82.4 g
Proteine	0.3 g
Sale	4 g

Formato vaso

Vaso 314 400g

- **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.
La cristallizzazione è un processo naturale, avviene dal basso verso l'alto in parte o in una massa compatta con cristalli medi.

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 314T 70 XDEEP H18 AR*

- Cod. Prodotto: 086
- Dim. vaso: h110.7 mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601622123

Imballo

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

Epal

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

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 MIE_001 Miele Millefiori
Revisione n° 00 del 14/07/2022

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	SI
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 "Miele" 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.



QUATTROCIOCCI

Scheda tecnica MIE_001 Miele Millefiori
Revisione n° 00 del 14/07/2022

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

Etichetta Vaso - Formato etichetta: 53x190

Quattrococchi Americo,
Via Mole S.Maria
03011 Alatri (FR) Italia
Prodotto e confezionato nello
stabilimento di:
Via Santa Maria dell'Impero, 28
89900 Vibo Valentia (VV)

Conservare al riparo dalla luce e
tenere lontano da fonti di calore.
La cristallizzazione è un processo naturale.
Da consumarsi preferibilmente entro il:


Miele di
Arancio

PRODOTTO IN ITALIA

Indicazioni nutrizionali	
Valori medi per 100g	
Energia ... KJ	1272 - Kcal 304
Grassi	0 g
di cui grassi saturi:	0 g
Carboidrati	82.4 g
di cui zuccheri:	82.4 g
Proteine	0.3 g
Sale	4 mg

Peso netto: **500g**

Non disperdere il contenuto
ristandando dopo l'uso



L

Cappello tappo- Formato: diametro 120 mm

