



**QUATTROCIOCCI**

## Scheda tecnica OSC-001 Olive Verdi in salamoia Revisione n° 00 del 10/08/2021

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:** Olive verdi in salamoia
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale in salamoia.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

**Ingredienti:** Olive verdi, acqua, sale.

- **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	Verde tipico del prodotto
Odore	Caratteristico delle olive
Sapore	Gradevole, di oliva verde in salamoia
Consistenza	Buona all'assaggio

### Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia .....	498 KJ - 121 Kcal
Grassi .....	13 g
- di cui grassi saturi.....	2.1 g
Carboidrati .....	1 g
- di cui zuccheri.....	0.6 g
Fibre .....	6.4 g
Proteine .....	1.2 g
Sale .....	5.5 g

### Formati

<b>Vaso 314</b> - Peso netto: 350g - Peso sgocciolato: 200g	<b>Vaso 580</b> - Peso netto: 580g - Peso sgocciolato: 340g	<b>Vaso 1700</b> - Peso netto: 1900g - Peso sgocciolato: 950g	<b>Busta 500g</b> - Peso netto: 800g - Peso sgocciolato: 500g	<b>Busta 1Kg</b> - Peso netto: 1800g - Peso sgocciolato: 1000g
<b>Busta 2,5Kg</b> - Peso netto: 4500g - Peso sgocciolato: 2500g	<b>Secchio 500g</b> - Peso netto: 900g - Peso sgocciolato: 500g	<b>Secchio 1Kg</b> - Peso netto: 1900g - Peso sgocciolato: 1000g	<b>Secchio 6Kg</b> - Peso netto: 1000g - Peso sgocciolato: 6000g	

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

- **Shelf life:** 18 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.

### 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.

#### Raccolta differenziata Vaso

- 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 OSC-001 Olive Verdi in salamoia  
Revisione n° 00 del 10/08/2021

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

**Vaso Ergo 314 T 70 XDeep h18 AL#\***

- Dim. vaso: h 110.7mm x Ø 73.2mm
- Cod. Prodotto: 022C
- Cod. EAN: 8032601611868

**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: 024C
- Dim. vaso: h 103.6 mm x Ø 85.2 mm
- Cod. EAN: 8032601618423

**Imballo**

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

**Epal**

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

**Vaso CEE STD 1700 T 82 Z**

- Cod. Prodotto:
- Dim. vaso: h 200mm x Ø 117,6mm
- Cod. EAN: 8032601613398

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 300mm x 300mm x 285mm h
- Numero vasi per cartone: 5

**Epal**

- Cartoni per strato: 12
- Strati per pallet: 5

**Busta 500g**

- Cod. Prodotto: 026C
- Cod. EAN: 8032601610496

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 395mm x 295 mmx 200mm h
- Numero buste per cartone: 12

**Epal**

- Cartoni per strato: 8
- Strati per pallet: 7

**Busta 1Kg**

- Cod. Prodotto: 028C
- Cod. EAN: 8032601611271

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 395mm x 295 mmx 200mm h
- Numero buste per cartone: 6

**Epal**

- Cartoni per strato: 6
- Strati per pallet: 7

**Busta 2,5 kg**

- Cod. Prodotto: 097C
- Cod. EAN: 8032601612933

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 395mm x 295 mmx 200mm h
- Numero buste per cartone: 3

**Epal**

- Cartoni per strato: 6
- Strati per pallet: 7

**Secchio 500g**

- Cod. Prodotto: 298
- Cod. EAN: 8032601610564

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 430mm x 320mm x 145mm h
- Numero secchi per cartone: 8

**Epal**

- Cartoni per strato: 12
- Strati per pallet: 5

**Secchio 1Kg**

- Cod. Prodotto: 028S
- Cod. EAN: 8032601620433

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 430mm x 320mm x 145mm h
- Numero secchi per cartone: 6

**Epal**

- Cartoni per strato: 12
- Strati per pallet: 5

**Secchio 6Kg**

- Cod. Prodotto: 030C
- Cod. EAN: 8032601611069

**Imballo**

- Dim.ne cartone: 300mm x 300mm x 285mm h
- Numero secchi per cartone: 1

**Epal**

- Cartoni per strato: 12
- Strati per pallet: 5



**QUATTROCIOCCHI**

**Scheda tecnica OSC-001 Olive Verdi in salamoia**  
**Revisione n° 00 del 10/08/2021**

*Questo documento è di proprietà esclusiva dell'Azienda Americo Quattrociocchi.  
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.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>

*\*N.A (non applicabile)*

*Allergene dichiarato come ingrediente (colonna B) o dichiarato in tracce per contaminazione crociata accidentale (colonna D)*

*POLITICA DEGLI ALLERGENI: Quattrociocchi Americo dichiara che il prodotto "Conserve vegetali in salamoia" 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.*