



**QUATTROCIOCCHI**

**Scheda tecnica STC-007 Peperoncini ripieni con olive e capperi in Olio Extra Vergine di Oliva**  
**Revisione n° 00 del 01/07/2021**

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

- **Denominazione legale di vendita:** Peperoncini ripieni con olive e capperi in Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale sottolio.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

*(in etichetta)*

**Ingredienti:** Peperoncini 45%, Olio Extravergine di Oliva 34%, olive nere denocciolate 15%, capperi 3%, **acciughe** 2%, sale, aceto di vino. *Contiene pesce, 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**

**Standard di qualità nutrizionali**

**Formato vaso**

Colore	Rosso tipico del prodotto
Odore	Caratteristico dei peperoncini
Sapore	Gradevole, di peperoncino con retrogusto di olive, capperi e olio extravergine d'oliva.
Consistenza	Buona all'assaggio

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia .....	1514 KJ - 362 Kcal
Grassi .....	39 g
- di cui grassi saturi.....	5 g
Carboidrati.....	2 g
- di cui zuccheri.....	0.8 g
Fibre .....	0.7 g
Proteine .....	1.6 g
Sale .....	0.53 g

<b>Vaso 314</b>
- Peso netto: 320g
- Peso sgocciolato: 210g
<b>Vaso 3100</b>
- Peso netto: 3000g
- Peso sgocciolato: 1920g

- **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 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 314T 70 XDEEP H18 AR\***

- Cod. Prodotto: 49
- Dim. vaso: h 110.7 mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601610298

**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 CEE STD 3100 T 110 NUOVO**

- Cod. Prodotto: 055
- Dim. vaso: h 257mm x Ø 137.7mm
- Cod. EAN: 8032601620075

**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-007 Peperoncini ripieni con olive e capperi in Olio Extra Vergine di Oliva  
Revisione n° 00 del 01/07/2021

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	SI	Tonno	*N.A	*N.A
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 <b>Vino</b>	*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.