

# SUGO AL BASILICO con olio extra vergine di oliva

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:** Sugo al basilico con Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale sugo pronto.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

**Ingredienti:** Passata di pomodoro 80% (pomodori, sale), Olio Extra Vergine di Oliva 12%, cipolla 4%, basilico 3%, sale, **sedano**, prezzemolo, aglio.

- **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 di sugo al basilico |
| Sapore      | Gradevole di sugo al basilico      |
| Consistenza | Cremosa                            |

## Standard di qualità nutrizionali

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto |                   |
| Energia .....                    | 540 KJ - 129 Kcal |
| Grassi .....                     | 12 g              |
| - di cui grassi saturi.....      | 1.7 g             |
| Carboidrati.....                 | 2.9 g             |
| - di cui zuccheri.....           | 2.6 g             |
| Fibre .....                      | 1.3 g             |
| Proteine .....                   | 1.2 g             |
| Sale .....                       | 0.32 g            |

## Formato vaso

**Vaso 314**  
- Peso netto: 310g

- **TMC (Tempo minimo di conservazione):** tmc e lotto sono riportati in etichetta. - **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.  
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 314T 70 XDEEP H18 AR\*

- Cod. Prodotto: 191
- Dim. vaso: h 110.7 mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601615057

### Imballo

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

### Epil

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

### 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

## 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  | SI                                   | Sedano  | *N.A   | N.A   |
| 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 SO <sub>2</sub> 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:** Quattrociocchi Americo dichiara che il prodotto "Conserve vegetali" 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.