



QUATTROCIOCCHI

# PATÉ DI FUNGHI 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:** Paté di Funghi con Olio Extra Vergine di Oliva

- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale.

- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

**Ingredienti:** Funghi coltivati (Champignon) 78%, Olio Extra Vergine di Oliva 21%, aceto di **vino**, sale.

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 sensoriali

Colore	Marrone chiaro tipico del prodotto
Odore	Caratteristico dei funghi
Sapore	Gradevole, di funghi in olio EVO
Consistenza	Buona all'assaggio

## Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia .....	792 KJ - 189 Kcal
Grassi .....	19 g
- di cui grassi saturi .....	2.8 g
Carboidrati .....	3.2 g
- di cui zuccheri.....	1.3 g
Fibre .....	0 g
Proteine .....	1.8 g
Sale .....	0.55 g

## Formato

<b>Vaso 212</b>
- Peso netto: 190g
<b>Vaso 580</b>
- Peso netto: 500g

- **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.

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 212T 70 XDEEP H18

- Cod. Prodotto: 100
- Dim. vaso: h 83mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601611585

#### Imballo

- Dim.ne cartone: 320mm x 250mm x 120mm h
- Numero vasi per cartone: 12

#### Epal

- Cartoni per strato: 11
- Strati per pallet: 12



### Vaso PLUS82 580 T 82 DEEPH 14 IP NC\*

- Cod. Prodotto: 220
- Dim. vaso: h 103.6mm x Ø 85.2mm
- Cod. EAN: 8032601618263

#### Imballo

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

#### Epal

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

## 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

QUATTROCIOCCHI AMERICO

S.S. 148 Pontina Km 99,000 - 04019 Terracina (LT) Italia

www.olioquattrociocchi.it - info@olioquattrociocchi.it - olioquattrociocchi@pec.signalnet.it



**QUATTROCIOCCHI**

# PATÉ DI FUNGHI

## 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.

### 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>NO</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>NO</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>NO</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>SI</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 SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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" 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.