

CREMA FONDENTE SPALMABILE 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:** QuattroCiok 03 - Crema Fondente

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

- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

Crema fondente spalmabile

Ingredienti: Zucchero, Cacao in polvere 22%, **Nocciole**, Olio Extra Vergine di Oliva 20%,

Emulsionante: Lecitina di Girasole. Potrebbe contenere tracce di **Latte, Mandorle, Pistacchi**.

- **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 scuro tipico del prodotto
Odore	Caratteristico delle cacao
Sapore	Gradevole di cacao
Consistenza	Cremosa

Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1601 KJ - 383 Kcal
Grassi	39 g
- di cui grassi saturi.....	6.8 g
Carboidrati	39 g
- di cui zuccheri.....	38 g
Fibre	4.2 g
Proteine	7 g
Sale	0.02 g

Formato vaso

Vaso 212
- Peso netto: 250g

Vaso 314 Quad
- Peso netto: 320g

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

- **Shelf life:** 36 mesi

- **Condizioni di stoccaggio:**

A temperatura ambiente, 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.

- **Modalità di conservazione:** Conservare al riparo dalla luce e dal calore.

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.

Formato vaso: Vaso Ergo 212T 70 XDEEP H18

- Cod. Prodotto: 196
- Dim. vaso: h 83mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601615071

Imballo

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

Epal

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

Formato vaso: Evolution Quad 314 T66 DH14##

- Cod. Prodotto: 226
- Dim. vaso: 69.8mm x 69.8mm x h 99.5mm
- Cod. EAN: 8032601611684

Imballo

- Dim.ne cartone: 310mm x 245mm x 130mm h
- Numero vasi per cartone: 12

Epal

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

Raccolta differenziata Vaso 212

- Capsula - Raccolta metallo (PE 40)
- Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
(Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

Raccolta differenziata Vaso 314

- Laccio - Raccolta organico
- Copri capsula - Raccolta carta (PAP 22)
- Capsula - Raccolta metallo (PE 40)
- Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
(Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)



QUATTROCIOCCHI

CREMA FONDENTE SPALMABILE 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.	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	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	SI	*N.A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)	SI	Nocciole	SI (Pistacchi - Mandorle)	*N.A
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	SI
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: Quattrociocchi Americo dichiara che il prodotto "Conserve vegetali dolci" 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-contaminazione 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.

QUATTROCIOCCHI AMERICO

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

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