



- **Denominazione legale di vendita:** Olive nere grinze in Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale in salamoia.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

**Ingredienti:** Olive nere 69%, olio extra vergine di oliva 30%, peperoncino, semi di finocchio, 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 scuro/nero tipico del prodotto
Odore	Caratteristico delle olive
Sapore	Gradevole, di oliva in Olio EVO
Consistenza	Buona all'assaggio

### Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia .....	606 KJ - 145 Kcal
Grassi .....	14 g
- di cui grassi saturi.....	1.9 g
Carboidrati.....	6.1 g
- di cui zuccheri.....	0 g
Fibre .....	3.2 g
Proteine .....	0.8 g
Sale .....	1.8 g

### Formato vaso e busta

<b>Vaso 314</b>	<b>Busta 500g</b>	<b>Busta 1Kg</b>	<b>Busta 2,5Kg</b>
- Peso netto: 330g	- Peso netto: 500g	- Peso netto: 1000g	- Peso netto: 2500g
- Peso sgocciolato: 230g	- Peso sgocciolato: 450g	- Peso sgocciolato: 900g	- Peso sgocciolato: 2250g

- **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.

La cristallizzazione dell'olio è un processo naturale. Per evitare tale processo il prodotto non deve essere esposto a temperature inferiori 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.

#### Raccolta differenziata Vaso

- Capsula - Raccolta metallo (PE 40)

- Vaso - Raccolta Vetro (GL70)

(Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

#### Sistema di chiusura vaso

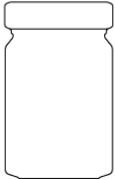
Capsula Twist off con flip sicurezza



QUATTROCIOCCHI

# OLIVE NERE GRINZE in olio Extra Vergine di oliva

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



**Tipologia vaso:** Ergo 314 T 70 XDeep h18 AL#\*

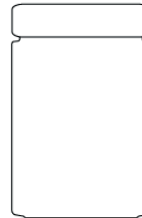
- Dim. vaso: h110.7 mm x Ø 73.2mm
- Cod. Prodotto: 033C
- Cod. EAN: 8032601611769

**Imballo**

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

**Epal**

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



**Tipologia vaso:** CEE STD 580 T 70 PG

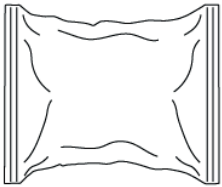
- Formato: h 142mm x Ø 82mm
- Cod. Prodotto: 173
- Cod. EAN: 8032601618447

**Imballo**

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

**Epal**

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



**Busta 500g**

- Cod. Prodotto: 035C
- Cod. EAN: 8032601610908

**Imballo**

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

**Epal**

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

**Busta 1Kg**

- Cod. Prodotto: 037C
- Cod. EAN: 8032601610922

**Imballo**

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

**Epal**

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

**Busta 2,5 kg**

- Cod. Prodotto: 039C
- Cod. EAN: 8032601610953

**Imballo**

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

**Epal**

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

## 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	SI
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	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 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:** 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.