



QUATTROCIOCCHI

FUNGHI GRIGLIATI in 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:** Funghi grigliati in Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Conserva vegetale sottolio.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia

(in etichetta)

Ingredienti: Funghi coltivati (Champignon) 68%, Olio Extravergine di Oliva 31%, sale, prezzemolo, peperoncino, aceto di vino.

- **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 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	Marrone chiaro tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Gradevole, di funghi con retrogusto di olio extravergine d'oliva.
Consistenza	Buona all'assaggio

Standard di qualità nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1238 KJ - 296 Kcal
Grassi	31 g
- di cui grassi saturi.....	4.5 g
Carboidrati	3 g
- di cui zuccheri.....	1.2 g
Proteine	1.7 g
Sale	0.02 g

Formato vaso

Vaso 314

- Peso netto: 320g
- Peso sgocciolato: 220g

Vaso 3100

- Peso netto: 2800g
- Peso sgocciolato: 2100g

- **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: 93
- Dim. vaso: h 110.7mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601611448

Imballo secondario

- Cartone: 345mm x 270mm x 120mm h
- Numero vasi per cartone: 12

Epal

- Cartoni per strato: 8
- Strati per pallet: 12

Vaso Evolution Quad 1700 T 100

- Cod. Prodotto: 371
- Dim.ne vaso: h 200mm x Ø117.6mm
- Cod. EAN: 8032601623038

Imballo secondario

- Cartone: 225mm x 220mm x 220mm h
- Numero vasi per cartone: 4

Epal

- Cartoni per strato: 15
- Strati per pallet: 7

Vaso CEE STD 3100 T 110

- Cod. Prodotto: 170
- Dim. vaso: h 257mm x Ø 137.7mm
- Cod. EAN: 8032601613121

Imballo secondario

- Cartone: 310mm x 195mm x 280mm h
- Numero vasi per cartone: 2

Epal

- Cartoni per strato: 14
- Strati per pallet: 5

Raccolta differenziata

- Capsula - Raccolta metallo (FE 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

FUNGHI GRIGLITATI

in 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	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	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 ₂ nel prodotto finito	SI	Aceto di Vino	*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: Quattrociocchi 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.