

# CREMA FONDENTE SPALMABILE

## con olio extra vergine di oliva

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



- **Denominazione legale di vendita:** QuattroCiok 03 - Crema Fondente

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

(in etichetta)

Crema fondente spalmabile

- **Ingredienti:** Zucchero, Cacao in polvere 22%, **Nocciole**, Olio Extra Vergine di Oliva 20%, Emulsionante: Lecitina di Girasole. Può 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                |

### Standard di qualità nutrizionali

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto |                    |
| Energia .....                    | 2226 kJ - 535 kcal |
| Grassi .....                     | 38 g               |
| - di cui grassi saturi.....      | 6.7 g              |
| Carboidrati .....                | 39 g               |
| - di cui zuccheri.....           | 39 g               |
| Fibre alimentari.....            | 4.3 g              |
| Proteine .....                   | 7.2 g              |
| Sale .....                       | 0.02 g             |

### Formato vaso

**Vaso 212ml**  
- Peso netto: 250g

**Vaso 314ml 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 QUATTROCIOCCHI AMERICO 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: 196
- Dim. vaso: h 83mm x Ø 73.2mm
- Cod. EAN: 8032601615071

#### Imballo secondario

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

#### Epal

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

#### Vaso Evolution Quad 314 T66 DH14#\*

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

#### Imballo secondario

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

#### Epal

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

#### Raccolta differenziata Vaso 212

- Capsula - Raccolta metallo (FE40)
  - Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
- (Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

#### Raccolta differenziata Vaso 314

- Laccio - Raccolta organico
  - Copri capsula - Raccolta carta (PAP22)
  - Capsula - Raccolta metallo (FE40)
  - Vaso - Raccolta Vetro (GL70)
- (Verifica sempre le disposizioni del tuo comune)

### 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.