



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica EVO-005 1° Olio Novello - Olio Extra Vergine di Oliva
Revisione n° 00 del 30/07/2021

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:** 1° Olio Novello - Olio Extra Vergine di Oliva
- **Tipologia di prodotto:** Olio Extra Vergine di Oliva.
- **Provenienza delle materie prime:** Italia
- **Cultivar:** Itrana - Frantoio

- **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

Standard di qualità nutrizionali

Formato bottiglia

Colore	Si presenta alla vista di colore verde-verde smeraldo.
Odore	All'olfatto presenta un fruttato verde intenso e lievi sentori di oliva verde. Il fruttato è esaltato da complesse note vegetali tra le quali si ritrovano la foglia, l'erba, il pomodoro verde.
Sapore	Al gusto l'amaro ed il piccante sono gradevoli ed equilibrati, note di pomodoro verde in chiusura rendo l'olio di elevata fragranza e qualità. In bocca è ampio. Media la fluidità, buona l'armonia tra naso e bocca.
Consistenza	Fruttato intenso

Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	3402 KJ - 828 Kcal
Grassi	92 g
- di cui grassi saturi.....	12,83 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri.....	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Bottiglia: 1550 Quattrociocchi 500ml vetro bianco
- Dimensioni: 78.2mm x 56.5mm x 270mm h
- Cod. Prodotto: 002N
- Cod. EAN: 8032601613749
Imballo
- Dim.ne cartone: 185mm x 170mm x 285 mm h
- Numero bottiglie per cartone: 6
- Cod. EAN Cartone: 8032601611646
- Epal
- Cartoni per strato: 28
- Strati per pallet: 5

- **Campagna di raccolta olive:** riportato in etichetta (Es. 2020/2021)
- **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 temperatura inferiore a +8 °C.

Imballaggio e pallettizzazione

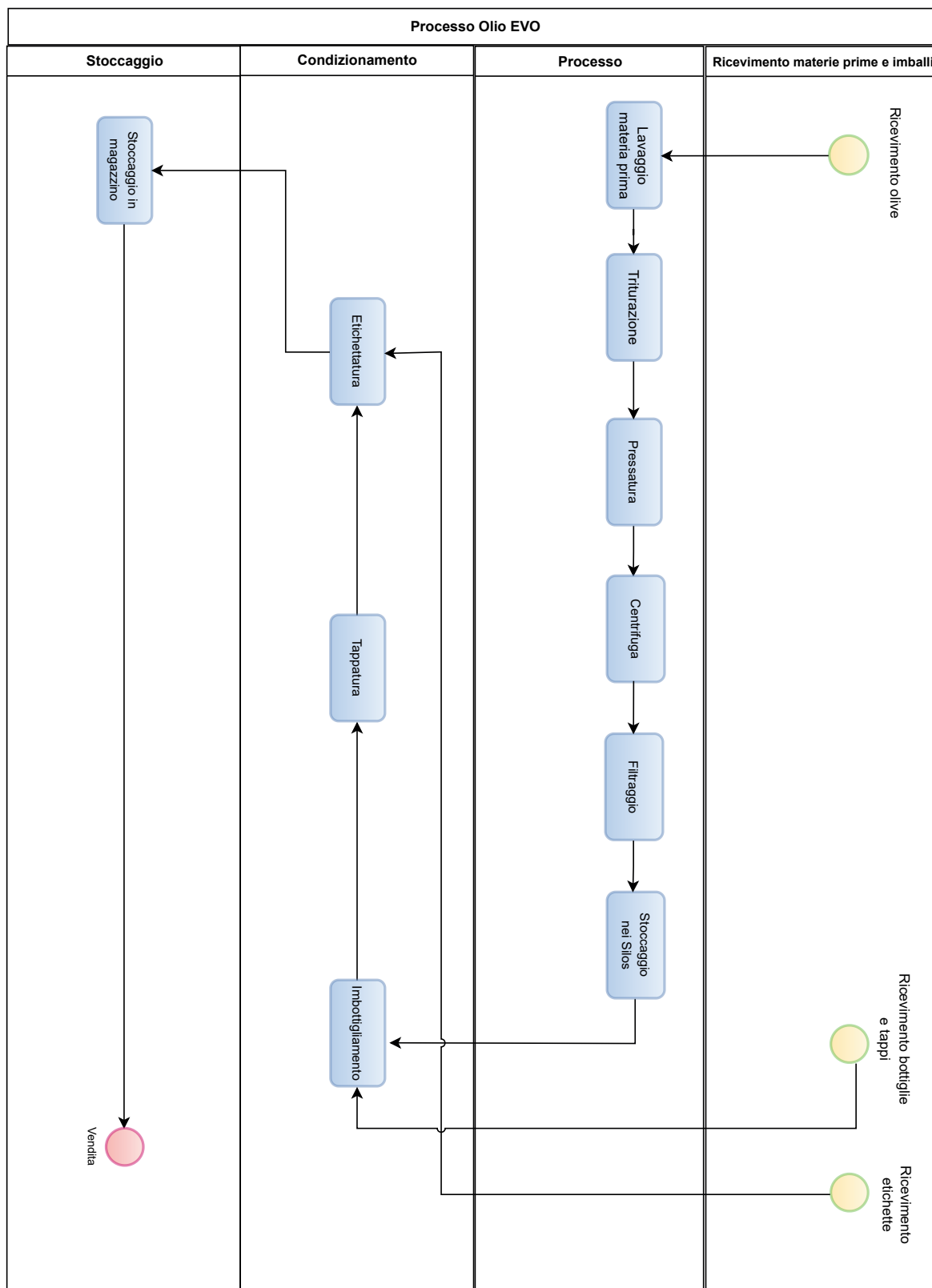
Gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti, essendo fabbricati con materiali rispondenti ai requisiti richiesti dal DM 21.03.73, successive modifiche ed integrazioni. Gli imballi utilizzati dalla AMERICO QUATTROCIOCCHI sono conformi al Regolamento 2023/2006/CE del 22 Dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari con Dichiarazione scritta da parte dei Fornitori.



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica EVO-005 1° Olio Novello - Olio Extra Vergine di Oliva
Revisione n° 00 del 30/07/2021

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



QUATTROCIOCCHI AMERICO

S.S.148 Via Pontina Km 99,00 - 04019 Terracina (LT) Italia

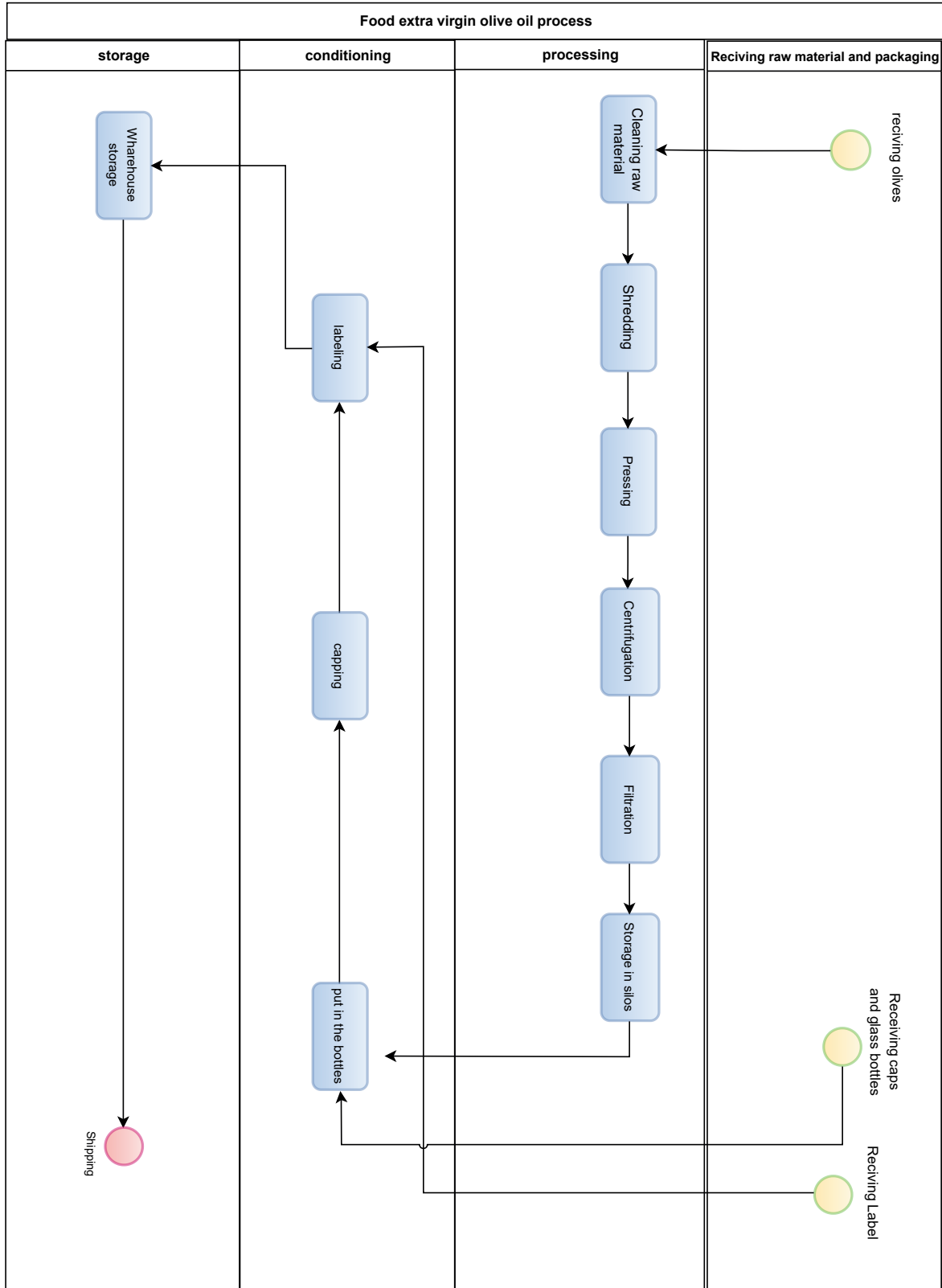
www.olioquattrococchi.it - info@olioquattrococchi.it - olioquattrococchi@pec.signet.it



QUATTROCIOCCHI

Scheda tecnica EVO-005 1° Olio Novello - Olio Extra Vergine di Oliva
Revisione n° 00 del 30/07/2021

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





QUATTROCIOCCI

Scheda tecnica EVO-005 1° Olio Novello - Olio Extra Vergine di Oliva Revisione n° 00 del 30/07/2021

Questo documento è di proprietà esclusiva dell'Azienda Americo Quattrococchi.
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	NO
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: Quattrococchi Americo dichiara che il prodotto "Olio Extra Vergine di Oliva" 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.