



**ZUCCATO F.lli. S.r.l.**  
via Dante 2 36010 Chiappano (VI) Italy  
tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060  
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 18/09/2014

Codice: ST/0472

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli aceto 250/300 Zuccato 720 ml



Cetriolini aceto 720 ml

revisione del 22.04.2014

#### INGREDIENTI

Cetrioli, aceto di vino, acqua, sale, aromi naturali, Antiossidanti : Anidride solforosa come residuo.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	57 KJ / 14 Kcal
Grassi:	0,10 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	1,00 g
di cui - zuccheri:	0,66 g
Fibre:	0,70 g
Proteine:	1,80 g
Sale:	1,40 g

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	670 g
Quantità sgocciolata:	370 g
Codice EAN prodotto:	0000080081968

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2 36010 Chiuppano (VI) Italy tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 18/09/2014	Codice: ST/0472	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli aceto 250/300 Zuccato 720 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140004727
Pezzatura:	250/300 pz/kg
Dimensione fardello:	345 x 258 x 155 mm
Peso lordo fardello:	12,5 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1040 ± 10% g
Numero vasi pallet:	864
Numero colli pallet:	72
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	85 mm
Altezza vaso:	155 mm
Capacità contenitore:	720 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Colore verde chiaro, liquido limpido
Sapore:	Fresco, leggermente acido e poco salato
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,5 ± 0,5
Ph:	< 4,1
Sale in %:	1,8 ± 0,5

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2 36010 Chiuppano (VI) Italy tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 18/09/2014	Codice: ST/0472	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Cetrioli aceto 250/300 Zuccato 720 ml

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-gluconidasi positivi:	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (staphylococcus aureus e altre specie):	< 10 UFC/g
Salmonella spp:	assente/25 g

#### DIFETTI ACCETTABILI IN % SU PESO

Unità rotte/danneggiate/lesionate:	<= 5
Unità fuori calibro:	<= 2
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 3
Unità deformate:	<= 3
Presenza picciolo:	<= 3
Unità con fiore:	<= 3

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero.
---



ZUCCATO F.lli. S.r.l.  
via Dante 2 36010 Chiuppano (VI) Italy  
tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060  
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 18/09/2014

Codice: ST/0472

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli aceto 250/300 Zuccato 720 ml

#### ALLERGENI

Allergeni	Categoria	Ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1	Aromi (contenuto < 20 ppm)	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	3		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	4	Materia prima	SI	NO
Oli potenzialmente allergici (arachidi, soia, sesamo, altri)	3		NO	NO
Sedano e i suoi derivati	3		SI	NO
Senape e prodotti derivati	3		SI	NO
Ingredienti Geneticamente Modificati (OGM) contenuti nel prodotto	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni:

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)
- 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)
- 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto
- 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)

Azienda certificata secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e IFS rev. 6.

Tutte le referenze crauti identificate dalla dicitura "Lotta Integrata Certificata" sono inoltre certificate a fronte del DTP 021 (CSQA) e a fronte della norma UNI EN ISO 22005:08I