



**ZUCCATO F.lii. 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: 22/10/2014

Codice: ST/0711

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 4250 ml

ZUCCATO\_Latta Peperoni agrodolci a strisce 4250 ml - Fto 483 x 241,8 mm, Stampa CMYK

**ZUCCATO**  
**PEPERONI AGRODOLCI A STRISCE**  
Rossi e gialli aromatizzati all'aceto di vino  
**Paprika in Streifen**  
**Poivrons en tranches**  
**Peppers in stripes**

4250 ml

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  
Nutritional information Qty per 100 g  
Durchschnittliche Nährwerte für 100 g Nahierungsmittel

Energia/Energy	123,00 Kcal
Grassi/Fat	0,10 g
di cui acidi grassi saturi/Saturated fatty acids	0 g
Carboidrati/Carbohydrates	5,20 g
di cui zuccheri/Sugars	4,90 g
Fibre/Fiber	0,90 g
Proteine/Protein	1,40 g
Sale/Salt	1,40 g

Numero Verde 800 051310  
www.zuccato.it

Peperoni rossi e gialli aromatizzati all'aceto di vino  
Rot-gelber Paprika in Weinszig  
Poivrons rouge et jaune au vinaigre de vin  
Red and yellow peppers in wine vinegar

3900g € 137,57  
1800g 63,49oz.

dal 1868

PRODOTTO IN ITALIA - HERGESTELLT IN ITALIEN  
PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCE IN ITALY  
Ausland Import: B&B LE PEPPERS  
481 Dorset Road - Bayswater VIC 3103 - AUSTRALIA

ZUCCATO - VIA DANTE, 2 - 36010 CHIUPPANO (VI) - ITALIA

Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero.  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.  
A conserver au réfrigérateur après ouverture.  
Once opened store in a refrigerator.

Die Zusammensetzung entspricht den auf dem Etikett angegebenen Angaben.  
Mengenangaben in Kilogramm aufwärtend.  
Angaben in Pfund sind nur Richtangaben.  
Best before: see the date on the top/bottom.

### INGREDIENTI

Peperoni, acqua, aceto di vino, zucchero, sale, aromi naturali.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	123 KJ / 29 Kcal
Grassi:	0,10 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	5,20 g
di cui - zuccheri:	4,90 g
Fibre:	0,90 g
Proteine:	1,40 g
Sale:	1,40 g

### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	3900 g
Quantità sgocciolata:	1800 g
Codice EAN prodotto:	8009140007100



**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: 22/10/2014

Codice: ST/0711

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 4250 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140007117
Spessore taglio:	6 ± 1 mm
Dimensione fardello:	475 x 158 x 238 mm
Peso lordo fardello:	13,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	4570 ± 10% g
Numero vasi pallet:	165
Numero colli pallet:	55
Numero colli per strato pallet:	11
Numero strati pallet:	5
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	3
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	155 mm
Altezza vaso:	237 mm
Capacità contenitore:	4250 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Mix di peperoni rossi e gialli in liquido di governo tagliati a strisce
Sapore:	Rotondo e leggermente aromatizzato
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1 ± 0,3
Ph:	< 4,1
Sale in %:	1,8 ± 0,3

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2, 36010 Chiappano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 22/10/2014	Codice: ST/0711	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 4250 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 fuori calibro:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 3
Unità macchiate:	<= 2
Difformità di colore:	<= 2

#### 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: 22/10/2014

Codice: ST/0711

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 4250 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	3		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