



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: 10/06/2014

Codice: ST/1027

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 ml

IT/D/GB/F

168x66 mm

Peperoncini verdi forti all'aceto di vino Ingredienti: peperoni, aceto di vino, acqua, sale, antiossidanti: *anidride solforosa*. - Scharfe Pfefferschoten in Weinessig Zutaten: Pfefferschoten, Weinessig, Wasser, Salz, Antioxidationsmittel: *Schwefeldioxyd*. - Hot peppers in wine vinegar Ingredients: peppers, wine vinegar, water, salt, antioxidants: *sulphur dioxide*. - Poivrons forts au vinaigre de vin Ingrédients: poivrons, vinaigre de vin, eau, sel, antioxygénés: *anhydride sulfureux*.

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data sul tappo. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 gg. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen. Best before: see lid. Once opened, keep refrigerated and consume within 15 days. À consommer de préférence avant: voir le couvercle. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

ZUCCATO

Peperoni
varietà
veneti

Scharfe Pfefferschoten
Hot peppers
Poivrons forts



dal 1868

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g
DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE pro 100 g
NUTRITIONAL INFORMATION for 100 g
Serving size: 100 g - Servings per package: 7,6

Energia/Brennwert/Energy/Energie:	62 kJ - 15 Kcal
Grassi/Fett/Fats/Grasses:	0,30 g
di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates/dont acides gras saturés:	0 g = NIL
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides:	0,70 g
di cui zuccheri/davon Zucker/of which sugars/dont sucres:	0,22 g
Proteine/Eiweiß/Proteins/Protéines:	1,80 g
Sale/Salz/Salt/Sel:	2,30 g = sodium 920 mg

Australian importer:
BASILE IMPORTS
401 Dorset Road,
Bayswater VIC 3153

1700 ml



Sgocciolato
Abtropfgewicht **760g**

Nettogewicht
Net weight **1500g e 52.91 oz.**
Poids net total

Servizio Consumatori
Numero Verde
800 651310
www.zuccato.it

Prodotto in Italia da/Hergestellt in Italien von:
Produced in Italy by/Produit en Italie par:
ZUCCATO - Via Dante, 2 - 36010 Chiappano (VI)

Peperoni veneti 1700 ml

revisione del 4.02.2014

INGREDIENTI


Peperoni, aceto di vino, acqua, sale, Antiossidanti: Anidride solforosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	62 KJ/15 Kcal
Grassi:	0,30 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	0,70 g
di cui - zuccheri:	0,22 g
Fibre:	1,10 g
Proteine:	1,80 g
Sale:	2,30 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1500 g
Quantità sgocciolata:	760 g
Codice EAN prodotto:	0000080082620

 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: 10/06/2014	Codice: ST/1027	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 ml

CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140010278
Pezzatura:	2/8 cm
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	14,2 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2370 ± 10% g
Numero vasi pallet:	360
Numero colli pallet:	60
Numero colli per strato pallet:	10
Numero strati pallet:	6
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	117 mm
Altezza vaso:	194 mm
Capacità contenitore:	1700 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Peperoni qualità veneti
Sapore:	Acetato, piccante e caratteristico
Consistenza:	Croccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,9 ± 0,5
Ph:	< 4,1
Sale in %:	2,5 ± 0,2

 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:10/06/2014	Codice: ST/1027	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 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:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 2
Unità macchiate:	<= 4
Presenza attacco da parassiti:	<= 2
Difformità di colore:	<= 5

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: 10/06/2014

Codice: ST/1027

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 ml

ALLERGENI

Allergeni	Categoria	Ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	3		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