



**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: 21/11/2014

Codice: ST/1242

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino Zuccato 106 ml

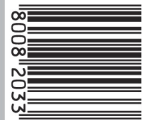
IT/D/GB

170x30 mm

Capperi all'aceto di vino Ingredienti: capperi, acqua, aceto di vino, sale. - Kapern in Weinessig  
Zutaten: Kapern, Wasser, Weinessig, Salz. - Capers in wine vinegar Ingredients: capers, water,  
wine vinegar, salt.  
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data sul tappo. Una volta aperto, conservare in frigo-  
rifero 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.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g/DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE  
pro 100 g/NUTRITIONAL INFORMATION for 100 g - Serving size: 100 g -  
Servings per package: 0,5; Energia/Brennwert/Energy: 89 kJ - 22 kcal,  
Grassi/Fett/Fats: 0,5 g, di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of  
which saturates: 0,2 g, Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrates: 0,2 g, di cui  
zuccheri/davon Zucker/of which sugars: 0 g = NIL, Proteine/Eiweiß/Proteins:  
1,9 g, Sale/Salz/Salt: 5 g = sodium 2000 mg.



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

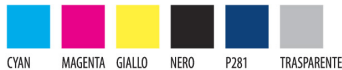
Sgocciolato/Abtropfgewicht  
Drained weight **55g**

Nettogewicht  
Net weight **100g e 3.53oz.**



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

106 ml



Revisione del 24.10.2014

(ingredienti, acidi grassi saturi, traccia riquadro facciata)

#### INGREDIENTI

Capperi, acqua, aceto di vino, sale.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	89 KJ / 22 Kcal
Grassi:	0,5 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,2 g
Carboidrati:	0,2 g
di cui - zuccheri:	0,00 g
Fibre:	4,3 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	5 g

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	100 g
Quantità sgocciolata:	55 g
Codice EAN prodotto:	0000080082033



**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: 21/11/2014

Codice: ST/1242

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino Zuccato 106 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140012425
Pezzatura:	10 ± 1 mm
Dimensione fardello:	236 x 176 x 72 mm
Peso lordo fardello:	2,4 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	200 ± 10% g
Numero vasi pallet:	3432
Numero colli pallet:	286
Numero colli per strato pallet:	22
Numero strati pallet:	13
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vetro
Diametro vaso:	56 mm
Altezza vaso:	62 mm
Capacità contenitore:	106 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Colore verde intenso, caratteristico
Sapore:	Caratteristico, poco salato e leggermente acetato
Odore:	Caratteristico, pungente

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,1 ± 0,5
Ph:	< 4,1
Sale in %:	6 ± 1

 <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: 21/11/2014	Codice: ST/1242	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino Zuccato 106 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:	<= 12
Unità fuori calibro:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 0,5
Unità macchiate:	<= 3
Unità sfogliate:	<= 10

#### 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 Chiappano (VI) Italy  
tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060  
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 21/11/2014

Codice: ST/1242

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino Zuccato 106 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	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