



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: 18/06/2013

Codice: ST/1466

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive nere a rondelle Zuccato 4250 ml

ZUCCATO

OLIVE NERE a RONDELLE

In salamoia

Schwarze Oliven in Scheiben in Salzwasser
Olives noires en tranches en saumure
Sliced black olives in brine

4250 ml

ACC

8 009140 014658

dal 1868

Netto/Net weight: 4100 g e 144.62oz.
Spécificateur/Net weight: 2000 g e 70.54oz.

PRODOTTO IN SPAGNA
HERGESTELLT IN SPANIEN
PRODUIT EN ESPAGNE
PRODUCT OF SPAIN

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

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data indicata sul coperchio/fondo.
Mündestens haltbar bis: siehe Deckel/Boden.
Best before: see the date on the top/bottom.
A consommer de préférence avant: voir le couvercle/fond.

INGREDIENTI

Olive, acqua, sale, Stabilizzante del colore: Gluconato ferroso.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	533 KJ / 130 Kcal
Grassi:	13,20 g
di cui - acidi grassi saturi:	2,30 g
Carboidrati:	0,00 g
di cui - zuccheri:	0,00 g
Fibre:	3,00 g
Proteine:	0,50 g
Sale:	1,75 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	4100 g
Quantità sgocciolata:	2000 g
Codice EAN prodotto:	8009140014658

 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: 18/06/2013	Codice: ST/1466	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive nere a rondelle Zuccato 4250 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140014665
Dimensione fardello:	469 x 158 x 246 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:	Vassoio + termoretraibile
Numero pezzi collo:	3
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	153 mm
Altezza vaso:	245 mm
Capacità contenitore:	4250 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Olive senza osso tagliate a rondella di pezzatura uniforme e liquido limpido
Sapore:	Caratteristico e poco salato
Consistenza:	Soda

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	> 0,6
Ph:	7 ± 1
Sale in %:	2 - 3,5

 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:18/06/2013	Codice: ST/1466	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive nere a rondelle 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 rotte/danneggiate/lesionate:	<= 5
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 5
Unità macchiate:	<= 5
Presenza attacco da parassiti:	<= 5
Presenza attacco fungino:	<= 5
Presenza gas-pocket:	<= 5
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: 18/06/2013

Codice: ST/1466

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive nere a rondelle 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	3		NO	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		NO	NO
Oli potenzialmente allergici (arachidi, soia, sesamo, altri)	3		NO	NO
Sedano e i suoi derivati	3		NO	NO
Senape e prodotti derivati	3		NO	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 22005:08