



**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/0401

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 ml

ZUCCATO\_Etichetta CETRIOLI AGRODOLCI PEZZATURA MEDIA 4250 ml - Fto 502 x 225 mm\_Stampa CMYK\_Revisione del 22/04/2014

**ZUCCATO**  
**CETRIOLI AGRODOLCI**  
Aromatizzati all'aceto di vino  
**GEWÜRZGURKEN**  
**PEZZATURA MEDIA**  
Sweet & sour gherkins  
Cornichons aigre-doux

4250 ml

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  
Nutritional information Qty per 100 g  
Dutch: Gemiddelde inhoudswaarde per 100 g Nahrungsmittel  
Energy/Energie Energie/Energie 95,4/23 Kcal  
Grassi/Fats/Grasses 0,1 g  
di cui acidi grassi saturi Saturated fat 0 g = Nil  
Carboidrati/Carbohydrates/Carbohydrates/Carbohydrates 3,5 g  
di cui zuccheri/Sugars/Zucker/Zucker 3,3 g  
Proteine/Protein/Proteins 1,5 g  
Sale/Salt/Salt 1,5 g sodium 600 mg

8 009140 004000

dal 1868

PRODOTTO IN ITALIA  
HERGESTELLT IN ITALIEN  
PRODUCED IN ITALY  
PRODUCE IN ITALY

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

Un solo oggetto non commestibile in frigorifero.  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.  
Once opened store in a refrigerator.  
A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Da consumare preferibilmente entro una data indicata sul retro dell'etichetta.  
Mindestens halter bis, siehe Deckel/Boden.  
Best before see the date on the top/bottom.  
A consommer de préférence avant une date indiquée sur le couvercle/fond.

Nettogewicht: 4000g e 141,09oz.  
Net weight/Poids net total: 2200g 77,60oz.

Spezialität/Abfüllgewicht  
Dated weight/Poids échant

### INGREDIENTI

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

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	95 KJ/23 Kcal
Grassi:	0,10 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	3,50 g
di cui - zuccheri:	3,33 g
Fibre:	0,80 g
Proteine:	1,50 g
Sale:	1,50 g

### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	4000 g
Quantità sgocciolata:	2200 g
Codice EAN prodotto:	8009140004000



**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/0401

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140004017
Pezatura:	30/40 pz/kg
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:	Colore verde chiaro, liquido limpido
Sapore:	Fresco, leggermente acido e poco salato
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

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



**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/0401

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli agrodolci 60/70 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 % 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 Chiappano (VI) Italy  
tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060  
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 22/10/2014

Codice: ST/0401

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cetrioli agrodolci 60/70 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