



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: 03/11/2021

Codice: ST/1761

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Pomodori semidry Zuccato 850 ml

INGREDIENTI


Pomodori semi-secchi (64%), olio di semi di girasole, aceto di mele, sale, prezzemolo, menta, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	346 KJ/83 Kcal
Grassi:	4,8 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,5 g
Carboidrati:	6,4 g
di cui - zuccheri:	6,2 g
Fibre:	3,6
Proteine:	1,8 g
Sale:	0,65 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	780 g
Quantità sgocciolata:	64%
Codice EAN prodotto:	8009140017604

 ZUCCATO F.lli. S.r.l. <small>via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com</small>	Data emissione: 03/11/2021	Codice: ST/1761	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Pomodori semidry Zuccato 850 ml

CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140017611
Dimensione fardello:	305 x 203 x 120 mm
Peso lordo fardello:	5,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	960 ± 10% g
Numero vasi pallet:	840
Numero colli pallet:	140
Numero colli per strato pallet:	14
Numero strati pallet:	10
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	99 mm
Altezza vaso:	119 mm
Capacità contenitore:	850 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore:	Rosso vivo con erbe visibili
Sapore:	Dolce tipico del prodotto e delle erbe aromatiche caratterizzanti senza retrogusto
Odore:	Fragrante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Ph:	3,9 - 4,2
Sale (cloruro di sodio) in %:	0,5 - 1,2

 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:03/11/2021	Codice: ST/1761	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Pomodori semidry Zuccato 850 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

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:03/11/2021

Codice: ST/1761

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Pomodori semidry Zuccato 850 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
Pesce 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		SI	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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)

DICHIARAZIONE OGM: Sulla base delle informazioni e delle dichiarazioni ricevute dai fornitori, si può affermare che il prodotto e tutti gli ingredienti ed additivi in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi /geneticamente modificati. (Reg. CEE n. 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.).

Azienda certificata secondo le norme UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22005:2008 e IFS rev. 6.1