



**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: 19/03/2014

Codice: ST/0791

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Peperoni lombardi Zuccato 4250 ml

**ZUCCATO**  
**PEPERONI lombardi**  
varietà  
**All'aceto di vino**  
**Pfefferschoten**  
**Poivrons doux**  
**Sweet peppers**

4250 ml

ACC

8 009140 007902

PRODOTTO IN ITALIA  
HERGESTELLT IN ITALIEN  
PRODUIT EN ITALIE  
PRODUCED IN ITALY

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

**dal 1868**

Una volta aperto il sacco, conservare in frigorifero.  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.  
A conserver au réfrigérateur après ouverture.  
Once opened store in a refrigerator.

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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  
Nutritional information Qty per 100 g  
Durchschnittliche Nährwerte für 100 g Nahrungsmittel

Energia/Energie/Beimwert	51 kJ - 12 Kcal
Grassi/Fat/Fat	0,20 g
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids/gesättigte Fettsäuren	0 g = NIL
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate	0,90 g
di cui zuccheri/sugars/Zucker	0,54 g
Fibre/Fibres total/Nahrungsfaser	0,80 g
Proteine/Protein/Eiweiß	1,30 g
Sale/Salt/Salt	2,20 g = sodium 880 mg

Numero Verde 800 651310  
www.zuccato.it

Peperoncini all'aceto di vino  
Pfefferschoten in Weinessig  
Poivrons doux au vinaigre de vin  
Sweet peppers in wine vinegar

Nettopeso/Net weight: 3900 g e 137.57 oz.  
Spacciato/Abtropfgewicht/Posé égoutté/Drain weight: 1700 g 59.96 oz.

#### INGREDIENTI

Peperoni, acqua, aceto di vino, sale, Antiossidanti: Ac. Citrico, anidride solforosa.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	51 KJ/12 Kcal
Grassi:	0,20 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	0,90 g
di cui - zuccheri:	0,54 g
Fibre:	0,80 g
Proteine:	1,30 g
Sale:	2,20 g

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	3900 g
Quantità sgocciolata:	1700 g
Codice EAN prodotto:	8009140007902

 <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: 19/03/2014	Codice: ST/0791	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Peperoni lombardi Zuccato 4250 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140007919
Pezzatura:	7/21 cm
Dimensione fardello:	475 x 158 x 238 mm
Peso lordo fardello:	13,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	4550 ± 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:	Peperoni qualità lombardi con la caratteristica forma a sigaretta, dal colore verde chiaro tendente al giallo in liquido limpido
Sapore:	Acetato, caratteristico
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,6 ± 0,2
Ph:	< 4,1
Sale in %:	2,5 ± 0,2

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2 36010 Chiuppano (VI) Italy tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 19/03/2014	Codice: ST/0791	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

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

#### 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: 19/03/2014

Codice: ST/0791

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Peperoni lombardi 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		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