



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: 25/02/2015

Codice: ST/1362

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 720 ml

INGREDIENTI


Acqua, olive, sale, Correttori di acidità: Ac. lattico, Antiossidanti: Ac. L-ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	354 KJ/86 Kcal
Grassi:	7,80 g
di cui - acidi grassi saturi:	1,70 g
Carboidrati:	0,20 g
di cui - zuccheri:	0,00 g
Fibre:	3,70 g
Proteine:	1,90 g
Sale:	2,70 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	670 g
Quantità sgocciolata:	330 g
Codice EAN prodotto:	0000080082309

 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: 25/02/2015	Codice: ST/1362	R 3
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 720 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140013620
Pezatura:	280/320 pz/kg
Dimensione fardello:	345 x 258 x 155 mm
Peso lordo fardello:	12,5 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1040 ± 10% g
Numero vasi pallet:	864
Numero colli pallet:	72
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	85 mm
Altezza vaso:	155 mm
Capacità contenitore:	720 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	0,5 ± 0,2
Ph:	< 4,2
Sale in %:	3 ± 0,5



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: 25/02/2015

Codice: ST/1362

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 720 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, sibrato, ...):	<= 5
Unità macchiate:	<= 5
Presenza attacco da parassiti:	<= 5
Presenza attacco fungino:	<= 5
Presenza gas-pocket:	<= 5
Presenza nocciolo o frammenti:	<= 2
Difformità di colore:	<= 4

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:25/02/2015

Codice: ST/1362

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 720 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 22005:08