

**ZUCCATO**

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/0782

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

**SCHEDA TECNICA****Peperoni lombardi Zuccato 1700 ml**

168x66

**Peperoncini all'aceto di vino** Ingredienti: peperoni, acqua, aceto di vino, sale, antiossidanti: acido citrico, **anidride solforosa**.

**Pfefferschoten in Weinessig** Zutaten: Pfefferschoten, Wasser, Weinessig, Salz, Antioxidationsmittel: E 330, **schwefeldioxyd**.

**Sweet peppers in wine vinegar** Ingredients: peppers, water, wine vinegar, salt, antioxidants: citric acid, **sulphur dioxide**.

**Poivrons doux au vinaigre de vin** Ingrédients: poivrons, eau, vinaigre de vin, sel, antioxygènes: E 330, **anhydride sulfureux**.

Nettogewicht/Net weight/Poids net total: **1500g**  
Sgocciolato/Abtropfgewicht/Drained weight/Poids net égoutté: **760g**

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**  
**NUTRITIONAL INFORMATION**  
Serving size: 100 g - Servings per package: 7,6  
Ave. Qty: per 100 g

Energia/Energy	51 kJ - 12 Kcal
Grassi/Total fat	0,20 g
di cui saturi/of which saturates	0 g = NIL
Carboidrati/Carbohydrate	0,90 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,54 g
Fibre/Fibers	0,80 g
Proteine/Protein	1,30 g
Sale/Salt	2,20 g = sodium 880 mg

Una volta aperto, conservare in frigorifero. Once opened, store in a refrigerator.

1700 ml

Produit en Italie par/Produced in Italy by: ZUCCATO - Via Dante, 2 36010 Chiuppano (VI) - Italia

Australian importer: BASILE IMPORTS 401 Dorset Road, Bayswater VIC 3153

dal 1868

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi tappo. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Best before: see lid. À consommer de préférence avant: voir le couvercle.

**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:	1500 g
Quantità sgocciolata:	760 g
Codice EAN prodotto:	0000080082125

 <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/0782	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Peperoni lombardi Zuccato 1700 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140007827
Pezzatura:	7/21 cm
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	14,2 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2370 ± 10% g
Numero vasi pallet:	360
Numero colli pallet:	60
Numero colli per strato pallet:	10
Numero strati pallet:	6
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	117 mm
Altezza vaso:	194 mm
Capacità contenitore:	1700 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/0782	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEMA TECNICA

### Peperoni lombardi Zuccato 1700 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
Difformità di colore:	<=5
Presenza attacco da parassiti:	<= 2
Unità macchiate:	<= 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 Chiuppano (VI) Italy  
tel: +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060  
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 19/03/2014

Codice: ST/0782

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Peperoni lombardi Zuccato 1700 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