



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: 12/02/2015

Codice: ST/0205

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti freschi Zuccato 10 Kg

INGREDIENTI

Cavolo cappuccio, sale. Antiossidanti: acido citrico, acido l-ascorbico, anidride solforosa come residuo. Conservante: benzoato di sodio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	100 KJ / 24 Kcal
Grassi:	0,10 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	2,9 g
di cui - zuccheri:	2,2 g
Fibre:	3,7 g
Proteine:	1 g
Sale:	1,2 g
Vitamina C:	37,5 mg

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	10000 g
Codice EAN prodotto:	8009140002051



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: 12/02/2015

Codice: ST/0205

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEMA TECNICA

Crauti freschi Zuccato 10 Kg

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140002051
Spessore taglio:	1,1 ± 0,2 mm
Peso lordo fardello:	10,6 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	10600 ± 10% g
Numero vasi pallet:	66
Numero colli pallet:	66
Numero colli per strato pallet:	11
Numero strati pallet:	6
Numero pezzi collo:	1
Materiale contenitore:	Plastica
Diametro vaso:	295 mm
Altezza vaso:	245 mm
Capacità contenitore:	10000 ml
Shelf life alla data di produzione:	120 gg
Shelf life minima alla consegna:	60 gg

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Giallo paglierino
Sapore:	Caratteristico
Consistenza:	Croccante
Odore:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	1 - 2,5
Ph:	< 4,1
Sale in %:	1 - 1,5
Gradi Brix:	> 4,5

 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: 12/02/2015	Codice: ST/0205	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Crauti freschi Zuccato 10 Kg

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	
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Prodotto fibroso / lignificato:	<= 3
Diffonit� di colore:	<= 2
CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Conservare in luogo fresco.	



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: 12/02/2015

Codice: ST/0205

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti freschi Zuccato 10 Kg

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	Antiossidanti (contenuto <20 ppm)	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