



**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: 26/02/2015

Codice: ST/0942

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolline maggioline Zuccato 1700 ml



### INGREDIENTI

Cipolline, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, aromi naturali, Antiossidanti: ac.citrico, ac.l-ascorbico, anidride solforosa.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	130 KJ / 31 Kcal
Grassi:	0,1 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	4,9 g
di cui - zuccheri:	4,4 g
Fibre:	2,6 g
Proteine:	1,3 g
Sale:	2 g

### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1500 g
Quantità sgocciolata:	1050 g
Codice EAN prodotto:	0000080082248



**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: 26/02/2015

Codice: ST/0942

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolline maggioline Zuccato 1700 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140009425
Pezzatura:	21/25 mm
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	14,3 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2380 ± 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:	Cipolline bianche in liquido di governo limpido
Sapore:	Caratteristico, rotondo e poco acido
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,3 ± 0,4
Ph:	< 4,1
Sale in %:	1,9 ± 0,3



**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: 26/02/2015

Codice: ST/0942

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolline maggioline 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:	<= 10
Unità fuori calibro:	<= 5
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 0,5
Unità macchiate:	<= 1
Unità lunghezza > 1,5 volte il diametro:	<= 5
Unità con radici e gambi < 3 mm:	<= 15
Unità con radici e gambi > 3 mm:	<= 5
Unità con taglio profondo parte apicale e radicale:	<= 5
Unità con striatura su 40% della superficie:	<= 5
Unità sfogliate:	<= 10

#### 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: 26/02/2015

Codice: ST/0942

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolline maggioline 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	1	Aromi (contenuto <20 ppm)	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	1	Anidride solforosa	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