

 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: 09/05/2023	Codice: ST/0492	R 7
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Cetrioli aceto Zuccato 1700 ml

INGREDIENTI

Cetrioli, aceto di vino, acqua, sale, aromi naturali.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	56 KJ / 13 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	1,8 g
di cui - zuccheri:	0,7 g
Proteine:	1,5 g
Sale:	1,3 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1550 g
Quantità sgocciolata:	950 g
Codice EAN prodotto:	0000080082095

 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: 09/05/2023	Codice: ST/0492	R 7
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Cetrioli aceto Zuccato 1700 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140004925
Pezzatura:	80/120 pz/kg
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	14,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2450 ± 10% g
Numero vasi pallet:	324
Numero colli pallet:	54
Numero colli per strato pallet:	9
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:	Colore verde chiaro, liquido limpido
Sapore:	Fresco, leggermente acido e poco salato
Consistenza:	Croccante
CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO	
Acidità in acido acetico:	1,5 ± 0,2
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1,8 ± 0,2

 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: 09/05/2023	Codice: ST/0492	R 7
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Cetrioli aceto Zuccato 1700 ml

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi 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:	<= 2
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 3
Unità deformate:	<= 3
Presenza picciolo:	<= 3
Unità con fiore:	<= 3
CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni.	

 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: 09/05/2023	Codice: ST/0492	R 7
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Cetrioli aceto 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
Pesce 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 a base di latte (compreso il lattosio)	3		SI	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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)

DICHIARAZIONE OGM: Sulla base delle informazioni e delle dichiarazioni ricevute dai fornitori, si può affermare che il prodotto e tutti gli ingredienti ed additivi in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi /geneticamente modificati. (Reg. CEE n. 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.).

Azienda certificata secondo le norme UNI EN ISO 14001:2015 e IFS rev. 6.