



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: 28/05/2021

Codice: ST/0942

R 7

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

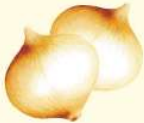
Cipolline maggioline Zuccato 1700 ml



— dal 1868 —

Cipolline

**Zwiebeln
Onions
Oignons**



Cipolline all'aceto di vino Ingredienti: cipolline, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, antiossidanti: acido citrico, acido L-ascorbico, **anidride solforosa**. - **Zwiebeln in Weissig** Zutaten: Zwiebeln, Wasser, Weissig, Salz, Zucker, Antioxidationsmittel: E 330, E 300, **Schwefeldioxid**. - **Pickled onions in wine vinegar** Ingredients: pickled onions, water, wine vinegar, salt, sugar, antioxidants: citric acid, L-ascorbic acid, **sulphur dioxide**. - **Petits oignons au vinaigre de vin** Ingrédients: petits oignons, eau, vinaigre de vin, sel, sucre, antioxydants: E 330, E 300, **anhydride sulfureux**.

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data sul tappo. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 gg. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen. Best before: see lid. Once opened, keep refrigerated and consume within 15 days. À consommer de préférence avant: voir le couvercle. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g abgetropft Produkt
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit égoutté
Nutritional Information per 100 g of drained product

Energia/Brennwert/Energie/Energy:	145 kJ - 34 Kcal
Grassi/Fett/Graisses/Fats:	0 g
di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/of which saturated:	0 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Glucides/Carbohydrates:	7,3 g
di cui zuccheri/davon Zucker/dont sucres/of which sugars:	4,6 g
Proteine/Eiweiß/Protéines/Proteins:	1 g
Sale/Salz/Sel/Salt:	1,5 g

Sgocciolato/Abtropfgewicht
Drained weight
Poids net égoutté

1050g

Nettogewicht
Net weight
Poids net total

1500g e 52.91 oz.

Service Consumeri
Numero Verde
800 651310
www.zuccato.it

Prodotto da/Hergestellt von/Produced by/Produit par:
ZUCCATO - Via Dante, 2 - 36010 Chiuppano (VI), Italia

1700 ml

80082248

INGREDIENTI

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	145 KJ / 34 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	7,3 g
di cui - zuccheri:	4,6 g
Proteine:	1 g
Sale:	1,5 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 896080 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 28/05/2021	Codice: ST/0942	R 7
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Cipolline maggioline Zuccato 1700 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140009425
Pezzatura:	21/25 mm
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	15,0 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2500 ± 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:	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 (cloruro di sodio) 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 896080 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 28/05/2021	Codice: ST/0942	R 7
	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-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:	<= 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
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: 28/05/2021	Codice: ST/0942	R 7
	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	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	1	Antiossidanti	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, UNI EN ISO 22005:2008 e IFS rev. 7