



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: 15/06/2018

Codice: ST/1027

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 ml

IT/D/GB/F

168x66 mm



Peperoni veneti 1700 ml

INGREDIENTI

Peperoni, aceto di vino, acqua, sale, Antiossidanti: Anidride solforosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	62 KJ/15 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	0,70 g
di cui - zuccheri:	0 g
Fibre:	1,10 g
Proteine:	1,80 g
Sale:	2,30 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1500 g
Quantità sgocciolata:	760 g
Codice EAN prodotto:	0000080082620



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: 15/06/2018

Codice: ST/1027

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEMA TECNICA

Peperoni veneti Zuccato 1700 ml

CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140010278
Pezzatura:	2/8 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 veneti
Sapore:	Acetato, piccante e caratteristico
Consistenza:	Croccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,9 ± 0,5
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	2,5 ± 0,2

 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: 15/06/2018	Codice: ST/1027	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Peperoni veneti 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
Unità macchiate:	<= 4
Presenza attacco da parassiti:	<= 2
Difformità di colore:	<= 5

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:15/06/2018

Codice: ST/1027

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni veneti 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		NO	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		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
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	4	Materia prima	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. 6.1