

ZUCCATO

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: 23/06/2021

Codice: ST/0401

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEMA TECNICA**Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 ml**

ZUCCATO
— dal 1868 —
CETRIOLI AGRODOLCI
Aromatizzati all'aceto di vino
GEWÜRZGURKEN
PEZZATURA MEDIA
Sweet & sour gherkins
Cornichons aigre-doux

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

Energia/Brennwert/Energy/Energie:	109 kJ - 26 Kcal
Grassi/Fett/Fats/Matières grasses:	0 g
di cui acidi grassi saturati/saturated fatty acids: Fettsäuren of which saturated fatty acids: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides:	4,9 g
di cui zuccheri/sugars/Zucker/which sugars/dont sucres:	2,8 g
Proteine/Eiweiß/Proteins/Protéines:	1,5 g
Sale/Salt/Salt/Sels:	1,4 g

Netto peso/Poids neto 4000 g e 141.09oz.
Sgocciolato/Abtropfgewicht 2200 g **77.60oz.**

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data indicata sul coperchio/fondo.
Mieux avant de consommer: voir la date indiquée sur le couvercle/fond.
Best before: see the date on the top/bottom.
A consommer de préférence avant le: voir le couvercle/fond.

Nettogewicht: 4000 g e 141.09oz.
Net weight/Poids net: 2200 g 77.60oz.

Sgocciolato/Abtropfgewicht: 2200 g 77.60oz.
Drained weight/Poids égoutté: 2200 g 77.60oz.

Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare entro 15 gg.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen.
Once opened, keep refrigerated and consume within 15 days.
Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

4250ml
LATA ETICHETTA
FE PAP
ACCIAIO CARTA
RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Cetrioli agrodolci aromatizzati all'aceto di vino. Ingredienti: cetrioli, acqua, aceto di vino, zucchero, sale, aromi naturali. Lavorati dal fresco.

Gewürzgurken in Weinessig. Zutaten: Gurken, Wasser, Weinessig, Zucker, Salz, natürliche Aromen. Frisch Verarbeitet.

Sweet and sour gherkins in wine vinegar. Ingredients: gherkins, water, wine vinegar, sugar, salt, natural flavorings. Processed from fresh-cut produce.

Cornichons aigre-doux au vinaigre de vin. Ingrédients: cornichons, eau, vinaigre de vin, sucre, sel, arômes naturels. Préparés à partir de produits frais.

Prodotto nello stabilimento di:
Via Dante, 2 - 36010 Chiuppano (VI)

ZUCCATO - VIA DANTE, 2 - 36010 CHIUPPANO (VI) - ITALIA

8 009140 004000

INGREDIENTI

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	109 KJ/26 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	4,9 g
di cui - zuccheri:	2,8 g
Proteine:	1,5 g
Sale:	1,4 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	4000 g
Quantità sgocciolata:	2200 g
Codice EAN prodotto:	8009140004000



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: 23/06/2021

Codice: ST/0401

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEMA TECNICA

Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140004017
Pezatura:	30/40 pz/kg
Dimensione fardello:	475 x 158 x 238 mm
Peso lordo fardello:	13,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	4570 ± 10% g
Numero vasi pallet:	165
Numero colli pallet:	55
Numero colli per strato pallet:	11
Numero strati pallet:	5
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	3
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	155 mm
Altezza vaso:	237 mm
Capacità contenitore:	4250 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:	0,9 ± 0,2
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1,5 ± 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: 23/06/2021

Codice: ST/0401

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 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 % 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 Chiappano (VI) Italy
tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione: 23/06/2021

Codice: ST/0401

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cetrioli agrodolci 60/70 Zuccato 4250 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, UNI EN ISO 22005:2008 e IFS rev. 6.1