



**ZUCCATO F.li. 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: 20/11/2020

Codice: ST/PST0031

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Crauti al naturale Pusterer 4250 ml

#### INGREDIENTI

Crauti (cavolo cappuccio, sale).

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 101 KJ / 24 Kcal

Grassi: 0,00 g

di cui  
- acidi grassi saturi: 0,00 g

Carboidrati: 2,50 g

di cui  
- zuccheri: 1,30 g

Fibre: 4,50 g

Proteine: 1,10 g

Sale: 1,02 g

Vitamina C: 15,60 mg

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta: 4040 g

Codice EAN prodotto: 8009140000354



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: 20/11/2020

Codice: ST/PST0031

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Crauti al naturale Pusterer 4250 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140000361
Spessore taglio:	1,1 ± 0,2 mm
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:	Giallo paglierino
Sapore:	Caratteristico
Consistenza:	Croccante
Odore:	Caratteristico

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	1 - 2,5
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1 - 1,5
Gradi Brix:	> 4,5



**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: 20/11/2020

Codice: ST/PST0031

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Crauti al naturale Pusterer 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 IN % SU PESO

Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Prodotto fibroso / lignificato:	<= 3
Difformità di colore:	<= 2

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 7 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: 20/11/2020

Codice: ST/PST0031

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Crauti al naturale Pusterer 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
Solfiti e anidride solforosa 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