



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/0091

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al vino bianco Zuccato 850 ml

INGREDIENTI

Crauti (cavolo cappuccio, sale), vino bianco min. 3% (solfiti).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	93 KJ / 22 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	2,8 g
di cui - zuccheri:	2,1 g
Fibre:	2,6 g
Proteine:	1,3 g
Sale:	1,2 g
Vitamina C:	20,20 mg

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	770 g
Codice EAN prodotto:	8009140000903



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/0091

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al vino bianco Zuccato 850 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140000910
Spessore taglio:	1,1 ± 0,2 mm
Dimensione fardello:	305 x 200 x 120 mm
Peso lordo fardello:	5,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	945 ± 10% g
Numero vasi pallet:	840
Numero colli pallet:	140
Numero colli per strato pallet:	14
Numero strati pallet:	10
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	99 mm
Altezza vaso:	119 mm
Capacità contenitore:	850 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/0091

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al vino bianco Zuccato 850 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 3 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/0091

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al vino bianco Zuccato 850 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	4	Vino bianco	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