



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: 23/11/2020

Codice: ST/1162

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P. all' agrodolce Zuccato 720 ml

INGREDIENTI

Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P. acqua, aceto di vino, zucchero, vino rosso (solfiti), sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	107 KJ / 25 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	5,5 g
di cui - zuccheri:	5,3 g
Proteine:	0,8 g
Sale:	2,2 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	670 g
Quantità sgocciolata:	400 g
Codice EAN prodotto:	8009140011602

 ZUCCATO F.lli. S.r.l. <small>via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com</small>	Data emissione: 23/11/2020	Codice: ST/1162	R 6
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P. all' agrodolce Zuccato 720 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140011626
Pezzatura:	30/40 mm
Dimensione fardello:	345 x 258 x 155 mm
Peso lordo fardello:	12,5 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1040 ± 10% g
Numero vasi pallet:	864
Numero colli pallet:	72
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	85 mm
Altezza vaso:	155 mm
Capacità contenitore:	720 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Cipolla dalla caratteristica forma come previsto dalla disciplinare igp e liquido di governo rosso bordeaux
Sapore:	Deciso e caratteristico
Consistenza:	Croccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	0,9 ± 0,3
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1,5 ± 0,3



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: 23/11/2020

Codice: ST/1162

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P. all' agrodolce Zuccato 720 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:	<= 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 Chiappano (VI) Italy
tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060
info@zuccato.com www.zuccato.com

Data emissione:23/11/2020

Codice: ST/1162

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P. all' agrodolce Zuccato 720 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 rosso	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