



**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: 23/06/2017

Codice: ST/1237

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino 156 ml

#### INGREDIENTI

Capperi, acqua, aceto di vino, sale.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	89 KJ/22 Kcal
Grassi:	0,5 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	0 g
di cui - zuccheri:	0 g
Fibre:	4,3 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	5 g

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	150 g
Quantità sgocciolata:	95 g
Codice EAN prodotto:	8009140012357



**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: 23/06/2017

Codice: ST/1237

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino 156 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140012371
Pezzatura:	10/11 mm
Dimensione fardello:	236 x 176 x 90 mm
Peso lordo fardello:	2,9 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	240 ± 10% g
Numero vasi pallet:	3432
Numero colli pallet:	286
Numero colli per strato pallet:	22
Numero strati pallet:	13
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	56 mm
Altezza vaso:	90 mm
Capacità contenitore:	156 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Colore verde intenso, caratteristico
Sapore:	Caratteristico, poco salato e leggermente acetato
Odore:	Caratteristico, pungente

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,1 ± 0,5
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	6 ± 1



**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: 23/06/2017

Codice: ST/1237

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino 156 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:	<= 12
Unità fuori calibro:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 0,5
Unità macchiate:	<= 3
Unità sfogliate:	<= 10

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero.



**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: 23/06/2017

Codice: ST/1237

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Capperi all'aceto di vino 156 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	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 14001:2004 e IFS rev. 6.