



**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: 24/02/2017

Codice: ST/1362

R 4

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi denocciolate Zuccato 720 ml



### INGREDIENTI

Olive, acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, antiossidante: acido l-ascorbico.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	354 KJ/86 Kcal
Grassi:	7,8 g
di cui - acidi grassi saturi:	1,7 g
Carboidrati:	0,2 g
di cui - zuccheri:	0 g
Fibre:	3,7 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	2,7 g

### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	670 g
Quantità sgocciolata:	340 g
Codice EAN prodotto:	0000080082309



**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: 24/02/2017

Codice: ST/1362

R 4

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Olive verdi denocciolate Zuccato 720 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140013620
Pezatura:	280/320 pz/kg
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:	Olive senza osso di pezzatura uniforme e liquido limpido
Sapore:	Caratteristico e poco salato
Consistenza:	Soda

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	0,5 ± 0,2
Ph:	< 4,2
Sale in %:	3 ± 0,5

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 24/02/2017	Codice: ST/1362	R 4
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi denocciolate 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:	<= 5
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sibrato, ...):	<= 5
Unità macchiate:	<= 5
Presenza attacco da parassiti:	<= 5
Presenza attacco fungino:	<= 5
Presenza gas-pocket:	<= 5
Presenza nocciolo o frammenti:	<= 2
Difformità di colore:	<= 4

#### 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:24/02/2017

Codice: ST/1362

R 4

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi denocciolate 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		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.