



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: 22/09/2016

Codice: ST/1251

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi all'aceto di vino Zuccato 580 ml



Capperi 580 ml

revisione del 24.10.2014
(ingredienti, tabella)

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:	0,2 g
Carboidrati:	0,2 g
di cui - zuccheri:	0,00 g
Fibre:	4,3 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	5 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantit� netta:	580 g
Quantit� sgocciolata:	360 g
Codice EAN prodotto:	0000080082408



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: 22/09/2016

Codice: ST/1251

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi all'aceto di vino Zuccato 580 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140012517
Pezzatura:	10 ± 1 mm
Dimensione fardello:	257 x 170 x 128 mm
Peso lordo fardello:	5,2 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	870 ± 10% g
Numero vasi pallet:	912
Numero colli pallet:	152
Numero colli per strato pallet:	19
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Vetro
Diametro vaso:	86 mm
Altezza vaso:	125 mm
Capacità contenitore:	580 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: 22/09/2016

Codice: ST/1251

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi all'aceto di vino Zuccato 580 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: 22/09/2016

Codice: ST/1251

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi all'aceto di vino Zuccato 580 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 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e IFS rev. 6.

Tutte le referenze crauti identificate dalla dicitura "Lotta Integrata Certificata" sono inoltre certificate a fronte del DTP 021 (CSQA) e a fronte della norma UNI EN ISO 22005:08.