



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: 14/12/2016

Codice: ST/1496

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive nere denocciolate Zuccato 4250 ml

INGREDIENTI

Olive, acqua, sale, Stabilizzante del colore: Gluconato ferroso.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 532 KJ/127 Kcal

Grassi: 13 g

di cui
- acidi grassi saturi: 2,2 g

Carboidrati: 0 g

di cui
- zuccheri: 0 g

Fibre: 3 g

Proteine: 0,5 g

Sale: 2,5 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta: 4250 g

Quantità sgocciolata: 2000 g

Codice EAN prodotto: 8009140014955

| | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|-----|
|  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: 14/12/2016 | Codice: ST/1496 | R 2 |
| | Redatto da: RAQ | Verificato e approvato da DIR | |

SCHEMA TECNICA

Olive nere denocciolate Zuccato 4250 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

| | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Codice EAN fardello: | 8009140014962 |
| Dimensione fardello: | 469 x 158 x 246 mm |
| Peso lordo fardello: | 13,7 ± 10% Kg |
| Peso lordo pezzo: | 4570 ± 10% g |
| Numero vasi pallet: | 165 |
| Numero colli pallet: | 55 |
| Numero colli per strato pallet: | 11 |
| Numero strati pallet: | 5 |
| Confezione: | Faldina + termoretraibile |
| Numero pezzi collo: | 3 |
| Materiale contenitore: | Latta |
| Diametro vaso: | 153 mm |
| Altezza vaso: | 245 mm |
| Capacità contenitore: | 4250 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: | > 0,6 |
| Ph: | < 4,2 |
| Sale in %: | 2 - 3,5 |

| | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|-----|
|  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: 14/12/2016 | Codice: ST/1496 | R 2 |
| | Redatto da: RAQ | Verificato e approvato da DIR | |

SCHEDA TECNICA

Olive nere denocciolate Zuccato 4250 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: 14/12/2016

Codice: ST/1496

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Olive nere denocciolate Zuccato 4250 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 | | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | 3 | | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | 3 | | NO | 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.