



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: 11/07/2013

Codice: ST/1231

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi al sale Zuccato 1000 ml



INGREDIENTI

Capperi, sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	85,20 KJ / 20,20 Kcal
Grassi:	0,50 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	1,00 g
di cui - zuccheri:	1,00 g
Fibre:	5,50 g
Proteine:	2,80 g
Sale:	30 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1000 g
Quantità sgocciolata:	/
Codice EAN prodotto:	0000080082576

 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: 11/07/2013	Codice: ST/1231	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Capperi al sale Zuccato 1000 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140012319
Pezzatura:	12 ± 0,5 mm
Dimensione fardello:	395 x 260 x 144 mm
Peso lordo fardello:	6,3 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1050 ± 10% g
Numero vasi pallet:	384
Numero colli pallet:	64
Numero colli per strato pallet:	8
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Cartone
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Plastica
Diametro vaso:	125 mm
Altezza vaso:	130 mm
Capacità contenitore:	1000 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Colore verde caratteristico
Sapore:	Caratteristico del capperi fortemente salato
Odore:	Gradevole

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Ph:	< 4,2
Sale in %:	40

 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: 11/07/2013	Codice: ST/1231	R 1
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Capperi al sale Zuccato 1000 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.



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: 11/07/2013

Codice: ST/1231

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Capperi al sale Zuccato 1000 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
Pesci 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 derivati (incluso 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
Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	3		NO	NO
Oli potenzialmente allergici (arachidi, soia, sesamo, altri)	3		NO	NO
Sedano e i suoi derivati	3		NO	NO
Senape e prodotti derivati	3		NO	NO
Ingredienti Geneticamente Modificati (OGM) contenuti nel prodotto	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)

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 22005:08I