



ZUCCATO F.li. 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: 24/11/2014

Codice: ST/PST0031

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al naturale Pusterer 4250 ml

INGREDIENTI

Cavolo cappuccio, sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	94 KJ / 22 Kcal
Grassi:	0,10 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g
Carboidrati:	2,87 g
di cui - zuccheri:	2,47 g
Fibre:	2,37 g
Proteine:	1,31 g
Sale:	1,2 g
Vitamina C:	11,61 mg

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	4040 g
Codice EAN prodotto:	8009140000354



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: 24/11/2014

Codice: ST/PST0031

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al naturale Pusterer 4250 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140000361
Spessore taglio:	1,1 ± 0,2 mm
Dimensione fardello:	475 x 158 x 238 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:	155 mm
Altezza vaso:	237 mm
Capacità contenitore:	4250 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Giallo paglierino
Sapore:	Caratteristico
Consistenza:	Croccante
Odore:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido lattico:	1 - 2,5
Ph:	< 4,1
Sale in %:	1 - 1,5
Gradi Brix:	> 4,5

 ZUCCATO F.lli. S.r.l. via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896090 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 24/11/2014	Codice: ST/PST0031	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Crauti al naturale Pusterer 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

Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Prodotto fibroso / lignificato:	<= 3
Difformità di colore:	<= 2

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:24/11/2014

Codice: ST/PST0031

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Crauti al naturale Pusterer 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		SI	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		SI	NO
Oli potenzialmente allergici (arachidi, soia, sesamo, altri)	3		NO	NO
Sedano e i suoi derivati	3		SI	NO
Senape e prodotti derivati	3		SI	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 22005:08