



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: 09/01/2026

Codice: ST/2995

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoncino Calabrese in olio Zuccato 580 ml

INGREDIENTI

Peperoncino calabrese (83%) , olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, antiossidante: acido l-ascorbico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	588 KJ/ 141 Kcal
Grassi:	11 g
di cui - acidi grassi saturi:	1,2 g
Carboidrati:	7,3 g
di cui - zuccheri:	4,4 g
Fibre:	1,2 g
Proteine:	1,6 g
Sale:	2,1 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	500 g
Codice EAN prodotto:	8009140029959



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: 09/01/2026

Codice: ST/2995

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoncino Calabrese in olio Zuccato 580 ml

CARATERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140029966
Dimensione fardello:	257 x 170 x 128 mm
Peso lordo fardello:	4,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	780 ± 10% g
Numero vasi pallet:	912
Numero colli pallet:	152
Numero colli per strato pallet:	19
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Vassoio + termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	82 mm
Altezza vaso:	145 mm
Capacità contenitore:	580 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Peperoncino macinato in olio, colore rosso-arancio
Sapore:	Piccante, tipico del peperoncino calabrese
Consistenza:	Soda e morbida

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	0,3 ± 0,2
Ph:	< 4,2
Sale (cloruro di sodio) in %:	2,1 ± 20%



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:09/01/2026

Codice: ST/2995

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoncino Calabrese in olio 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

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni.



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:09/01/2026

Codice: ST/2995

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoncino Calabrese in olio 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		SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	3		SI	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		SI	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 IFS International Food Standard Version 8 da CSQA, UNI EN ISO 14001:2015 CSQA Cert.437, UNI EN ISO 22005:2008 CSQA Cert.55042.