

 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: 31/01/2025	Codice: ST/1367	R 4
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 1700 ml



— dal 1868 —

Olive denocciolate



Oliven ohne Kern - Pitted olives
Olives dénoyautées

Olive denocciolate in salamoia Ingredienti: olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico. *Attenzione: alcune olive potrebbero accidentalmente contenere il nocciolo.* - Oliven ohne Kern in Salzlake Zutaten: Oliven, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 270, Antioxidationsmittel: E 300. *Bitte achten Sie auf versehentlich nicht entfernte Kerne.* - Pitted olives in brine Ingrédients: olives, water, salt, acidulant: lactic acid, antioxidant: L-ascorbic acid. *Warning: some olives could occasionally retain the stone.* - Olives dénoyautées en saumure Ingrédients: olives, eau, sel, correcteur d'acidité: E 270, antioxydant: E 300. *Attention: certaines olives peuvent contenir la pierre par accident.*
Da konsumarsi preferibilmente entro: vedi data sul tappo. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 gg. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen. Best before: see lid. Once opened, keep refrigerated and consume within 15 days. À consommer de préférence avant le: voir le couvercle. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g abgetropft Produkt
Nutritional Information per 100 g of drained product
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit égoutté

Energia/Brennwert/Energy/Energie:	726 kJ - 176 Kcal
Grassi/Fett/Fat/Graisses:	17 g
di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren of which saturates/dont acides gras saturés:	2,9 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate/Glucides:	3,8 g
di cui zuccheri/davon Zucker/of which sugars/dont sucres:	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein/Protéines:	1,9 g
Sale/Salz/Salt/Set:	3,0 g

RACCOLTA DIFFERENZIATA COPERCHIO C/FE91/ACCIAIO
VASO GL70/VETRO
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

8 009140 013651

Sgocciolato/Abtropfgewicht
Drained weight
Poids net égoutté **800g**

 **800 651310**
www.zuccato.it

Peso netto
Nettogewicht
Net weight/Poids net **1600g e 56.44oz.**



Prodotto da/Hergestellt von/Produced by/Produit par:
ZUCCATO - Via Dante, 2
36010 Chiuppano (VI) - Italia **1700 ml**

INGREDIENTI

Acqua, olive, sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	726 KJ/176 Kcal
Grassi:	17 g
di cui - acidi grassi saturi:	2,9 g
Carboidrati:	3,8 g
di cui - zuccheri:	0 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	3,0 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	1600 g
Quantità sgocciolata:	800 g
Codice EAN prodotto:	8009140013651

 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: 31/01/2025	Codice: ST/1367	R 4
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 1700 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140013675
Pezzatura:	280/320 pz/kg
Dimensione fardello:	360 x 245 x 196 mm
Peso lordo fardello:	15,0 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2500 ± 10% g
Numero vasi pallet:	324
Numero colli pallet:	54
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	6
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	117 mm
Altezza vaso:	194 mm
Capacità contenitore:	1700 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi
Origine materia prima:	Spagna, Marocco
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:	0,5 ± 0,2
Ph:	< 4,2
Sale (cloruro di sodio) in %:	3,0 ± 20%

 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: 31/01/2025	Codice: ST/1367	R 4
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 1700 ml

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi 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, sfibrato, ...):	<= 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 in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni	

 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:31/01/2025	Codice: ST/1367	R 4
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Olive verdi denocciolate Zuccato 1700 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
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		SI	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 IFS International Food Standard Version 8 da CSQA, UNI EN ISO 14001:2015 CSQA Cert.437, UNI EN ISO 22005:2008 CSQA Cert.55042