



**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: 10/07/2015

Codice: ST/1447

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi giganti Zuccato 1700 ml



IT/D/GB/F

168x66 mm

Olive giganti 1700 ml

revisione del 23.10.2014

## INGREDIENTI

Olive, acqua, sale, Correttori di acidità: Ac. lattico, Antiossidanti: Ac. L-ascorbico.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Energia:                         | 354 KJ/86 Kcal |
| Grassi:                          | 7,80 g         |
| di cui<br>- acidi grassi saturi: | 1,70 g         |
| Carboidrati:                     | 0,20 g         |
| di cui<br>- zuccheri:            | 0,00 g         |
| Fibre:                           | 3,70 g         |
| Proteine:                        | 1,90 g         |
| Sale:                            | 2,70 g         |

## CARATTERISTICHE FISICHE

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Quantità netta:       | 1650 g        |
| Quantità sgocciolata: | 1000 g        |
| Codice EAN prodotto:  | 8009140014450 |



**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: 10/07/2015

Codice: ST/1447

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEMA TECNICA

### Olive verdi giganti Zuccato 1700 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE


|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Codice EAN fardello:                | 8009140014474      |
| Pezatura:                           | 100/120 pz/kg      |
| Dimensione fardello:                | 360 x 245 x 196 mm |
| Peso lordo fardello:                | 14,2 ± 10% Kg      |
| Peso lordo pezzo:                   | 2370 ± 10% g       |
| Numero vasi pallet:                 | 360                |
| Numero colli pallet:                | 60                 |
| Numero colli per strato pallet:     | 10                 |
| 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            |

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

|              |   |
|--------------|---|
| Aspetto:     | Oliva dalla caratteristica forma ovale con colore e pezzatura uniforme, 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 in %:                | 3 ± 0,5   |

|   |                            |                               |     |
|---|----------------------------|-------------------------------|-----|
|  <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b><br>via Dante 2, 36010 Chiappano (VI) Italy<br>tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060<br>info@zuccato.com www.zuccato.com | Data emissione: 10/07/2015 | Codice: ST/1447               | R 1 |
|   | Redatto da: RAQ            | Verificato e approvato da DIR |     |

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi giganti Zuccato 1700 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 attacco fungino:   | <= 5   |
| Presenza picciolo:  | <= 3   |
| 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: 10/07/2015

Codice: ST/1447

R 1

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Olive verdi giganti 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         |             | 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         |             | 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 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.