



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: 23/11/2020

Codice: ST/0932

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolline maggioline Zuccato 720 ml

IT/D/GB/F

168x66 mm



Cipolline 720 ml

Revisione del 20.02.2019: aggiornamento grafica 2019

INGREDIENTI

Cipolline, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, antiossidanti: acido citrico, acido l-ascorbico, anidride solforosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	145 KJ / 34 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	7,3 g
di cui - zuccheri:	4,6 g
Proteine:	1 g
Sale:	1,5 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	680 g
Quantità sgocciolata:	410 g
Codice EAN prodotto:	000080082231



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: 23/11/2020

Codice: ST/0932

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolline maggioline Zuccato 720 ml

CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140009326
Pezzatura:	21/25 mm
Dimensione fardello:	345 x 258 x 155 mm
Peso lordo fardello:	12,5 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1040 ± 10% g
Numero vasi pallet:	864
Numero colli pallet:	72
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	85 mm
Altezza vaso:	155 mm
Capacità contenitore:	720 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Cipolline bianche in liquido di governo limpido
Sapore:	Caratteristico, rotondo e poco acido
Consistenza:	Croccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1,3 ± 0,4
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1,9 ± 0,3



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: 23/11/2020

Codice: ST/0932

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolline maggiorline Zuccato 720 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:	<= 10
Unità fuori calibro:	<= 5
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 0,5
Unità macchiate:	<= 1
Unità lunghezza > 1,5 volte il diametro:	<= 5
Unità con radici e gambi < 3 mm:	<= 15
Unità con radici e gambi > 3 mm:	<= 5
Unità con taglio profondo parte apicale e radicale:	<= 5
Unità con striatura su 40% della superficie:	<= 5
Unità sfogliate:	<= 10

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Una volta aperto, 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: 23/11/2020

Codice: ST/0932

R 6

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Cipolline maggioline Zuccato 720 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	1	Antiossidanti	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 14001:2015, UNI EN ISO 22005:2008 e IFS rev. 6.1