



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: 20/07/2022

Codice: ST/0622

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Barbabietole Rosse agrodolci aromatizzate all'aceto di vino Zuccato 2650 ml

ZUCCATO
— dal 1868 —
BARBABIETOLE ROSSE
Affettate
Aromatizzate all'aceto di vino
Rote Bete in Scheiben
Sliced Red Beets
Betteraves Rouges en Tranches

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgranato
Nährwertangaben pro 100 g scharf abgemessenes Produkt
Nutritional Information per 100 g of drained product
Nutrient information per 100 g of drained product

Energia/Energie/Energie	185 kJ / 44 kcal
Carboidrati/Carbohydrate/Carbohydrate	9,1 g
di cui zuccheri/of which sugars/of which sugars	9,1 g
Fibre/Fiber/Fiber	1,7 g
Proteine/Protein/Protein	1 g
Salto/Salt/Salt	0,2 g

Barbabietole Rosse affettate
Rote Bete in Scheiben
Sliced Red Beets
Betteraves Rouges en Tranches

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi data indicata nel coperchio/fondo.
Mindestens haltbar bis: siehe Deckel/Boden.
Best before: see the date on the top/bottom.
À consommer de préférence avant le: voir le couvercle/fond.

Nettogewicht
Net weight/Poids net
Spécialité/Abtropfgewicht
Drained weight/Poids net égoutté

2500 g e 88.18oz.
1500 g 52.91oz.

PRODOTTO IN GERMANIA
HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND
PRODUCED IN GERMANY
PRODUIT EN ALLEMAGNE

ZUCCATO - VIA DANTE, 2 - 36010 CHIUPPANO (VI) - ITALIA

Una volta aperte, conservare in frigorifero e consumare entro 15 gg.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 15 Tagen verbrauchen.
Once opened, keep refrigerated and consume within 15 days.
Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

INGREDIENTI


Barbabietole rosse a fette, acqua, aceto di vino, zucchero, sale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	185 KJ/44 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	9,1 g
di cui - zuccheri:	9,1 g
Fibre:	1,7 g
Proteine:	1 g
Sale:	0,2 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	2500 g
Quantità sgocciolata:	1500 g
Codice EAN prodotto:	800914000064

 ZUCCATO F.lli. S.r.l. <small>via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com</small>	Data emissione: 20/07/2022	Codice: ST/0622	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Barbabietole Rosse agrodolci aromatizzate all'aceto di vino Zuccato 2650 ml

CARATTERISTICHE FISICHE


Codice EAN fardello:	8009140006226
Pezatura:	Spessore taglio: 3-9 mm / Diametro fetta: 3-9 cm
Dimensione fardello:	462 x 311 x 156 mm
Peso lordo fardello:	17,6 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	2930 ± 10% g
Numero vasi pallet:	240
Numero colli pallet:	40
Numero colli per strato pallet:	5
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	6
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	155 mm
Altezza vaso:	152 mm
Capacità contenitore:	2650 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto:	Rape rosse tagliate a fette ondulate
Sapore:	Delicato appena acetato indicato come contorno
Consistenza:	Sostenuta

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	0,6 - 1,0
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	0,2 - 0,6
Gradi brix:	9,0 - 11,0

 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: 20/07/2022	Codice: ST/0622	R 2
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEMA TECNICA

Barbabietole Rosse agrodolci aromatizzate all'aceto di vino Zuccato 2650 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:	<= 15
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato, ...):	<= 2

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: 20/07/2022

Codice: ST/0622

R 2

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Barbabietole Rosse agrodolci aromatizzate all'aceto di vino Zuccato 2650 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 14001:2015, UNI EN ISO 22005:2008 e IFS rev. 7