



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: 14/09/2023

Codice: ST/1597

R 5

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolle borettane in "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." Zuccato 2650 ml

#### INGREDIENTI

Cipolle borettane, acqua, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." min 10% (aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante: caramello E150d. Contiene: Solfiti), zucchero, olio extravergine di oliva, sale.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	228 KJ / 54 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	12 g
di cui - zuccheri:	9,4 g
Proteine:	1,4 g
Sale:	0,9 g

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	2500 g
Quantità sgocciolata:	1500 g
Codice EAN prodotto:	8009140015952



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: 14/09/2023

Codice: ST/1597

R 5

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolle borettane in "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." Zuccato 2650 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140015976
Pezzatura:	32/38 mm
Dimensione fardello:	475 x 316 x 152 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:	Cipolla piatta dal colore avorio
Sapore:	Vellutato, rotondo e caratteristico dell' aceto balsamico
Consistenza:	Croccante

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO

Acidità in acido acetico:	1 ± 0,3
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1 ± 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: 14/09/2023

Codice: ST/1597

R 5

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolle borettane in "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." 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:	<= 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: 14/09/2023

Codice: ST/1597

R 5

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Cipolle borettane in "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." 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		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	4	Aceto	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.