

**ZUCCATO**

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: 21/07/2022

Codice: ST/1496

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

**SCHEDA TECNICA****Olive nere denocciolate Zuccato 4250 ml**

**ZUCCATO**  
— dal 1868 —  
**OLIVE NERE  
DENOCCIOLATE**  
*In salamoia*

**Schwarze Oliven ohne Kern in Salzwasser**  
**Pitted black olives in brine**  
**Olives noires dénoyautées en saumure**

**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:	530 kJ - 129 kcal
Grassi/Fett/Fat/Matieres grasses:	13 g
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids gesättigte Fettsäuren	2,2 g
di cui zuccheri/sugars/Zucker/which sugars/sucres:	0 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides:	0 g
Proteine/Eiweiß/Proteins/Protéines:	0,5 g
Sale/Salt/Salt/Sel:	1,8 g

**Numero Verde 800 651310**  
www.zuccato.it

**Olive nere denocciolate in salamoia**  
**Schwarz Oliven ohne Kern in Salzwasser**  
**Pitted black olives in brine**  
**Olives noires dénoyautées en saumure**

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

Nettogewicht  
Net weight/Poids net: **4250 g 149.91oz.**

Sgocciolato/Abtropfgewicht  
Drained weight/Poids égoutté: **2000 g e 70.54oz.**

PRODOTTO IN SPAGNA  
HERGESTELLT IN SPANIEN  
PRODUCED IN SPAIN  
Producción Española

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

Una volta aperta, 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 ouverte, conserver en réfrigérateur et consommer dans les 15 jours.

**INGREDIENTI**

Acqua, olive, sale, Stabilizzante del colore: Gluconato ferroso.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia:	530 KJ/129 Kcal
Grassi:	13 g
di cui - acidi grassi saturi:	2,2 g
Carboidrati:	0 g
di cui - zuccheri:	0 g
Proteine:	0,5 g
Sale:	1,80 g

**CARATTERISTICHE FISICHE**

Quantità netta:	4250 g
Quantità sgocciolata:	2000 g
Codice EAN prodotto:	8009140014955

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2, 36010 Chiappano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 21/07/2022	Codice: ST/1496	R 3
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEDA TECNICA

### Olive nere denocciolate Zuccato 4250 ml

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Codice EAN fardello:	8009140014962
Dimensione fardello:	469 x 158 x 246 mm
Peso lordo fardello:	13,7 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	4570 ± 10% g
Numero vasi pallet:	165
Numero colli pallet:	55
Numero colli per strato pallet:	11
Numero strati pallet:	5
Confezione:	Faldina + termoretraibile
Numero pezzi collo:	3
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	153 mm
Altezza vaso:	245 mm
Capacità contenitore:	4250 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

#### 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:	> 0,6
Ph:	< 4,2
Sale (cloruro di sodio) in %:	2 - 3,5

 <b>ZUCCATO F.lli. S.r.l.</b> via Dante 2, 36010 Chiuppano (VI) Italy tel. +39 0445 896000 fax: +39 0445 896060 info@zuccato.com www.zuccato.com	Data emissione: 21/07/2022	Codice: ST/1496	R 3
	Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

## SCHEDA TECNICA

### Olive nere denocciolate Zuccato 4250 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 gas-pocket:	<= 5
Presenza nocciolo o frammenti:	<= 2
Difformità di colore:	<= 4

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

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: 21/07/2022

Codice: ST/1496

R 3

Redatto da: RAQ

Verificato e approvato da DIR

## SCHEDA TECNICA

### Olive nere denocciolate Zuccato 4250 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		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		NO	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