



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Technical Card



Rev. 01/2025

Pag. 1/3

PRODOTTO/PRODUCT: ZUCCHINE A FALDE GRIGLIATE / GRILLED COURGETTE SLICES


1. DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION

Zucchine ricavate da piante sane e mature, pulite, scottate, conservate in liquido di governo, confezionate e pastorizzate / Zucchini obtained from healthy and mature plants, cleaned, blanched, preserved in preserving liquid, packaged and pasteurized

2. DATI IMBALLAGGIO E LOGISTICA / PACKAGING AND LOGISTICS DATA

Formato contenitore / Container format	Vaso di vetro / Glass Jars 3100ml
Peso Netto / Net Weight	2900gr
Peso sgocciolato / Dried Weight	1800gr
Codice EAN / EAN code	8388781420272
Numero vasi per confezione / Number of jars per package	4
Numero confezioni per pedana n. cartons per pallet	60
Bancalizzazione / Palletting	base/basis 12 altezza/height 8
Identificazione lotto - data di scadenza / Batch code - expiry date place	sul coperchio / on the lid
Scadenza / Shelf Life	36 mesi dalla data di produzione / 36 month from date production
Modalità di conservazione / Conservation method	Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con liquido di governo, conservare in frigo e consumare il prodotto entro 5 giorni. / Store in a dry place away from heat sources. Once opened, cover with preserving liquid, store in the refrigerator and consume the product within 5 days.

3. INGREDIENTI / INGREDIENTES

Zucchine, olio di semi di girasole, spezie, sale, peperoncino a rondelle, aceto, correttore di acidità: acido critico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300). Può contenere tracce di sedano e anidrite solforosa. / Zucchini, sunflower seed oil, spices, salt, chili pepper slices, vinegar, acidity regulator: critical acid (E330), antioxidant: ascorbic acid (E300). May contain traces of celery and sulfur dioxide

4. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACT (su 100gr di prodotto/ 100gr of product)

Energia / Energy	KJ 199 - Kcal 47
Grassi/Fat	1.5gr
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fat acids	0.1gr
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fatty acids	0.5gr
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fatty acids	0.9gr
Carboidrati / Carbohydrates	7gr
di cui zuccheri / of which sugar	2.8gr
Fibra / Fiber	1.5gr
Proteine totali /Total proteins	0.8gr
Sale / Salt	2.14gr

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

MAKE FOOD / ZUCCHINE A FALDE GRIGLIATE

Aspetto / Apparence	Zucchine a falde grigliate / Grilled Zucchini Slices
Colore / Colour	Tipico del prodotto / Typical of the product
Odore - Sapore / Smell - Taste	Piacevole tipico del prodotto / Pleasant typical of the product
Consistenza / Texture	Soda, compatta / Solid and compact

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE

Ph	<4.30
Sale / Salt (NaCl)	2.5% (+/-1%)

7. INFORMAZIONI ALLERGENI / ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI / ALLERGEN	Allergeni contenuti direttamente nel prodotto / Allergens contained directly in the product		Presente in azienda / Present in the factory	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO
CEREALI contenente glutine e prodotti derivati / CEREALS containing gluten and derived products		✓		✓
CROSTACEI e prodotti derivati / CRUSTACEANS and derived products		✓		✓
UOVA e prodotti derivati / EGGS and egg products		✓		✓
PESCE e prodotti derivati / FISH and fish products		✓		✓
ARACHIDI e prodotti derivati / PEANUTS and derivative products		✓		✓
SOIA e prodotti derivati / SOY and derived products		✓		✓
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio) / MILK and dairy products (including lactose)		✓		✓
FRUTTA SECCA IN GUSCIO e prodotti derivati / DRIED FRUIT IN SHELLS and derived products		✓		✓
SEDANO e prodotti derivati / CELERY and derived products		✓	✓	
SENAPE e prodotti derivati / MUSTARD and derived products		✓		✓
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati / SESAME SEEDS and derived products		✓		✓
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10mg/Kg or 10mg/l expressed as SO ₂		✓	✓	
LUPINO e prodotti derivati / LUPINE and derived products		✓		✓
MOLLUSCHI e prodotti derivati / MOLLUSCS and derived products		✓		✓

8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY

Il prodotto non contiene residui di diserbanti, insetticidi ed anticrittogamici oltre i limiti fissati dalla legge secondo quanto previsto del Reg. CE 1881/2006 "Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" / The product does not contain residues of herbicides, insecticides and fungicides beyond the limits set by law as per the provisions of EC Regulation 1881/2006 "Maximum levels of certain contaminants in food products"

Il prodotto non contiene additivi (coloranti, conservanti, antiossidanti, ecc.) non consentiti dalle leggi vigenti / The product does not contain additives (colorants, preservatives, antioxidants, etc.) not permitted by current laws

Non proviene da seme geneticamente modificato / It does not come from genetically modified seeds GMO-free

Non sono presenti, sul prodotto, residui di proteine o DNA, risultanti da modificazioni genetiche / There are no protein or DNA residues on the product resulting from genetic modifications.

Di applicare il sistema HACCP, conformemente al Reg. CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari" / To apply the HACCP

MAKE FOOD / ZUCCHINE A FALDE GRIGLIATE

system, in accordance with EC Regulation 852/2004 "Hygiene of food products"

Di applicare il Reg. CE 178/2002 "Principi e requisiti generali della legislazione alimentare" / To apply EC Regulation 178/2002 "General principles and requirements of food law"

Di applicare il Reg. CE 2073/2005 "Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" / To apply EC Regulation 2073/2005 "Microbiological criteria applicable to foodstuffs"

Di applicare il Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori / To apply EC Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers