



## SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

### Denominazione commerciale/ Trading name

#### Zucchine alla paesana/ Zucchini to town

Le *zucchine alla paesana* sono tagliate a fette e condite secondo la tradizione, rappresentando un delizioso antipasto o contorno per ogni occasione.

Le zucchine semilavorate vengono immerse in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, successivamente si fanno sgocciolare e si condiscono con varie spezie. Si provvede all'invasamento con l'aggiunta di olio di semi di girasole e, una volta tappati, vengono sottoposti a pastorizzazione (trattamento termico). /

The country-style courgettes are sliced and seasoned according to tradition, making a delicious appetizer or side dish for any occasion. The semi-finished courgettes are immersed in an aqueous solution of white wine vinegar, then they are drained and seasoned with various spices. Potting is carried out with the addition of sunflower oil and once corked, they are subjected to pasteurization (heat treatment).



### Ingredienti/Ingredients

Zucchine, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino, prezzemolo, antiossidante E300, regolatore di acidità E330. / Courgettes, sunflower oil, wine vinegar, salt, spicy pepper, parsley, antioxidant E300, acidity regulator E330

#### Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 e Reg 1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico. / Contains Food Allergens defined by Directive 2007/68 / EC implemented by Law 88/2009 and Reg 1169/2011: tuna, L-ascorbic acid, traces of sulphites, ac. citric

#### Processo di conservazione/ stabilization process

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

#### Caratteristiche Chimico-fisiche/

##### Chemical-physical characteristics:

pH: 3.90-4.20

#### Caratteristiche organoleptiche/

##### Organoleptic characteristics:

**Aspetto:** A filetti/ Fillets  
**Colore:** Tipico / Typical  
**Sapore:** Deciso / Decided  
**Consistenza:** Buona/ Good

#### Shelf life:

36 mesi /36 months

#### Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni.  
Preserve for temperate climate. Consume within 3 - 4 days

#### OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC X NO  SI/yes

#### Modalità di confezionamento/

##### Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro con capsula apribile.  
The product is packed in glass jar, opening capsule.

### Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Fibra/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
400 kJ / 97 kcal	8 g	1 g	1 g	0 g	1 g	3 g	2 g

### Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100 ufc/g	<500 ufc/g	<10 ufc/g

### Informazioni logistiche/ Logistic information:

Capacità/Capacity: 580 ml  
Capacità/Capacity: 3100 ml

Peso Netto/Net weight: 550 g  
Peso Netto/Net weight: 2900 g



SINISI s.r.l.  
Lavorazione e Commercio Olive  
Lupini in salamoia  
Conservate vegetali  
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN  
76123 Andria (BT) - ITALY  
t/f +39 0883 550601  
Piva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod. 7.3 (2)  
Rev. 01 del  
21/02/2020