

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14
84021 Buccino (SA)
Tel. 0828 957155 – Fax 0828 957067
Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 7
80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
Tel. 081 5616290 – Fax 081 5615314
e-mail: info@lafiammante.it
www.lafiammante.it
C.F. e P. IVA 07239170637

Pag. 1 di 3



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO

Descrizione ed uso	Conserva di pomodori triturati e privati di bucce e semi, imbottigliati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze e primi piatti.
---------------------------	---

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni	Standard di riferimento
Bottiglia di vetro a collo conico	PASSATA STD T.O. 53 BCO	219x78 mm – Capacità ISO: 720 ml	DM 21.03.73 DIR. 92/39/CEE
Bottiglia di vetro a collo cilindrico	PASSATA NEW T.O. 53 FD 136	224x77 mm – Capacità ISO: 720 ml	
Bottiglia di vetro a collo conico	STD 37 CL T.O. 53	156x66 mm – Capacità ISO: 370 ml	

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Capsula metallica del tipo twist off	Conforme alle specifiche UE – US FDA – DM 21.03.73
	Chiusura - capsulatura	Conforme alle specifiche
	Aspetto esterno	Senza difetti, pulita
	Aspetto interno	Senza difetti, pulita
Codifica	Sigla stabilimento, lotto e orario di produzione	

Formato	Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
680 g	Film plastico/Vassoio (Termo da 6-12)	Polietilene/Cartone	500 x 50/KWMT 342	320 x 245 x 220
	Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	140 x 90
340 g	Film plastico/Vassoio (Termo da 12)	Polietilene/Cartone	500 x 50/KWMT 342	410 x 310 x 117
	Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	140 x 60

Specifiche imballaggi secondari	Caratteristiche indicate sullo sticker	Standard di riferimento
Applicazione di sticker sul film Plastico/Vassoio (Termo)	Descrizione prodotto / Marchio Codice prodotto Codice EAN	Conforme alle specifiche

Ingredienti	Descrizione
Pomodori	Pomodori di origine italiana provenienti da produzione integrata e ottenuti da materie prime non OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m.. Assenza di allergeni in conformità al D. Lgs n.114 del 08/02/06, alla Direttiva 2006/142/CE e al Reg. UE 1169/2011.
Sale	Sale fino alimentare di origine italiana
Acido citrico - E330 per alimenti	Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Formato nominale		Tolleranze
		700 g	420 g	
Peso netto	g	680	340	+ 2 %
Residuo ottico	%	8	8	± 1
Vuoto	cm Hg	> 20	> 20	
Bostwick (cmx30")	cm	8	8	± 2
pH		4.30	4.30	± 0.15
Rapporto zuccheri	% RS	> 42	> 42	
Rapporto acidità	% RS	< 9	< 9	
Muffe (Howard test)	%	< 50	< 50	
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti	Nessuna
Sale aggiunto	%	0.3	0.3	± 0.2

Caratteristiche organolettiche	U.M.	Standard
Odore	Olfattivo	Tipico
Sapore	Gustativo	Tipico
Colore	a/b	2.00 – 2.50

Caratteristiche microbiologiche
Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 30°C per 14 gg. Assenza di spore anaerobie nel prodotto.

Caratteristiche microbiologiche del prodotto
Lieviti e muffe: <10 UFC/g - Clostridium perfringens: < 10 UFC/g - Stafilococchi coagulasi positivi: < 10 UFC/g

Shelf - life
Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'inscatolamento.

U.M.
TMC: t (mesi) dalla data di produzione TMC: tempo minimo di conservazione

Shelf-life alla consegna
Minimo 20 mesi

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14
84021 Buccino (SA)
Tel. 0828 957155 – Fax 0828 957067
Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 7
80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
Tel. 081 5616290 – Fax 081 5615314
e-mail: info@lafiammante.it
www.lafiammante.it
C.F. e P. IVA 07239170637

Pag. 2 di 3



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO POMODORI PELATI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	25 kcal / 104 kJ	- di cui zuccheri	2.4 g
Grassi	0.5 g	Fibre	1.0 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.2 g
Carboidrati	3.4 g	Sale	0.3 g

Controlli effettuati sul processo, sul prodotto in lavorazione e sul prodotto finito

Materie prime: Controllo all'ingresso nello stabilimento, valutazioni qualitative e di consistenza, analisi su campioni di prodotto.

Processo produttivo: Controllo continuo durante tutto il ciclo di lavorazione su macchinari, attrezzature, personale addetto.

Prodotto finito: Controllo su campioni di prodotto finito prelevati con cadenza oraria ed analizzati dal laboratorio interno e da laboratori esterni accreditati.

Modalità di conservazione

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura richiudere la bottiglia con la propria capsula, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Modalità di stoccaggio

Lo stoccaggio del prodotto finito avviene in magazzino coperto, in ambiente fresco e asciutto a temperatura < 30°C. I prodotti sono sollevati dal pavimento di almeno 10 cm.

Pallettizzazione	Bottiglia diametro/h	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Colli totali	Pedane LxPxh
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
12 x 680 g	78 x 219	12	320x235x220	12	6	12	72	80x120x150
12 x 680 g	78 x 219	12	320x235x220	12	6	15	90	100x120x145
6 x 680 g	78 x 219	6	160x235x220	6	6	25	150	80x120x150
12 x 340 g	66 x 156	12	280x210x160	6	8	15	120	80x120x150

Requisiti dietetici speciali del prodotto

SI / NO

Idoneo per vegetariani	SI
Idoneo per vegani	SI
Idoneo per celiaci	SI
Idoneo per diabetici	SI
Idoneo per dieta Kosher	SI
Idoneo per dieta Halal	SI, non certificato
Assenza di caffeina	SI
Assenza di dolcificanti	SI
Assenza di OGM	SI

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14
84021 Buccino (SA)
Tel.0828 957155 – Fax 0828 957067
Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 7
80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
Tel. 081 5616290 – Fax 081 5615314
e-mail: info@lafiammante.it
www.lafiammante.it
C.F. e P. IVA 07239170637

Pag. 3 di 3



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

		CONTIENE	PUÒ CONTENERE	NON CONTIENE
1	Cereali contenenti glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) latticolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Resp. Qualità: Vincenzo Ferrara

Tel.: 0828 957155

e-mail: controlloqualita@lafiammante.it

08	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG