

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO POMODORI PELATI

Pag. 1 di 3

Descrizione ed uso

Pomodori pelati interi in succo di pomodoro inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti e contorni.

| 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. |
| Succo di pomodoro | |
| 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 |
|------------------------------|-----------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------|
| | | 500 g | 1 kg | 3 kg | |
| Peso netto | g | ≥ 400 | ≥ 800 | ≥ 2500 | + 2 % |
| Peso sgocciolato | g | ≥ 240 | ≥ 480 | ≥ 1500 | |
| Interezza | % | > 70 | > 70 | > 70 | |
| pH | | 4.30 | 4.30 | 4.30 | ± 0.15 |
| Residuo ottico | % | 6 | 6 | 6 | ± 1 |
| Acidità | % | 0.3 | 0.3 | 0.3 | ± 0.1 |
| Vuoto | cm Hg | ≥ 5 | ≥ 10 | ≥ 10 | |
| Pelli | cm ² | ≤ 3/100 g peso netto | ≤ 3/100 g peso netto | ≤ 3/100 g peso netto | |
| Muffe (Howard test) | % | < 40 | < 40 | < 40 | |
| Corpi estranei | N° | Assenti | Assenti | Assenti | Nessuna |
| Sale aggiunto | % | 0 | 0 | 0 | |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

| | | | |
|------------------------------|-----------------|-------------------|-------|
| Energia | 84 KJ / 20 KCal | - di cui zuccheri | 2.6 g |
| Grassi | 0.5 g | Fibre | 1.6 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0.1 g | Proteine | 1.2 g |
| Carboidrati | 5.3 g | Sale naturale | 0.1 g |

| Caratteristiche organolettiche | U.M. | Standard |
|--------------------------------|-----------|----------|
| Odore | Olfattivo | Tipico |
| Sapore | Gustativo | Tipico |
| Colore | Visivo | Tipico |

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

| 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 |

| Standard |
|----------|
| 36 mesi |

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 trasferire il prodotto in un contenitore per alimenti, 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. Tutti i prodotti sono sollevati dal pavimento di almeno 10 cm.

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO POMODORI PELATI

| Pallettizzazione | Barattolo Diametro* <i>h</i> | Pezzi collo | Collo LxPx <i>h</i> | Peso collo | File | Colli x fila | Totale colli | Pedane PxLx <i>h</i> |
|------------------|---------------------------------|----------------|------------------------|---------------|----------|-----------------|--------------|--------------------------|
| Formato | mm | n. | mm | Kg | n. | n. | n. | cm |
| 24 x 400 g | 75 x 109 | 24 | 455x320x110 | 12 | 14 12 | 6 | 84 72 | 80x120x172 80x120x150 |
| 12 x 400 g | 75 x 109 | 12 | 230x320x110 | 6 | 14 | 12 | 168 | 80x120x172 |
| 12 x 800 g | 99 x 118 | 12 | 455x320x120 | 12 | 14 12 | 6 | 84 72 | 80x120x173 80x120x150 |
| 6 x 3 kg | 155 x 152 | 6 | 480x320x160 | 18 | 11 | 5 | 55 | 80x120x176 |

| 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 |

| Imballaggio primario | Qualità | Dimensioni |
|---|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato e con apertura O. T. oppure E. O. (x 500 g) | E 4/1 – Corpo: 0,15 – Fondo: 0,18 TSF | 73 x 109 mm – Capacità ISO: 425 ml |
| | E 4/1 – Corpo: 0,17 – Fondo: 0,19 TSF | 99 x 118 mm – Capacità ISO: 850 ml |
| | E 4/1 – Corpo: 0,23 – Fondo: 0,26 TSF | 155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml |

| Specifiche imballaggio primario | Caratteristiche | Standard di riferimento |
|---------------------------------|-------------------------|--|
| | Chiusura - aggraffatura | Conforme alle specifiche |
| | Aspetto esterno | Senza difetti, pulita |
| | Aspetto interno | Senza difetti, attacchi o punti di corrosione |
| | Codifica | Sigla stabilimento, lotto e orario di produzione |

| Formato | Imballaggi secondari | Materiale | Qualità | Dimensioni (mm) |
|---------|--------------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------|
| 500 g | Cartone da 24 | Cartone | KWMK 342 B | 455 x 302 x 108 |
| | Film plastico/Fustello (Termo da 24) | Polietilene/Cartone | 630 x 55/TMT 242 C | 455 x 302 x 108 |
| | Film plastico/Vassoio (Termo da 12) | Polietilene/Cartone | 630 x 55/TBMT 343 B | 309 x 227 x 108 |
| | Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa | Carta | 80g/m ² | 244 x 102 |
| 1 kg | Cartone da 12 | Cartone | TMT242C | 306 x 410 |
| | Film plastico/Fustello (Termo da 12) | Polietilene/Cartone | 630 x 55/TMT 242 C | 455 x 302 x 108 |
| | Film plastico/Vassoio (Termo da 6) | Polietilene/Cartone | 630 x 55/TBMT 343 B | 309 x 227 x 108 |
| | Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa | Carta | 80 g/m ² | 330 x 110 |
| 3 kg | Cartone da 6 | Cartone | KMT 342 | 475 x 315 x 160 |
| | Film plastico/Fustello (Termo da 6) | Polietilene/Cartone | TMT 242 C | 318 x 477 x 160 |
| | Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa | Carta | 80g/m ² | 508 x 143 |

| Specifiche imballaggi secondari | Caratteristiche indicate sullo sticker | Standard di riferimento |
|--|--|--------------------------|
| Applicazione di sticker sul cartone | Descrizione prodotto / Marchio | Conforme alle specifiche |
| Applicazione di sticker sul film Plastico/Fustello | Codice prodotto | |
| Applicazione di sticker sul film Plastico/Vassoio | Codice EAN | |

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 POMODORI PELATI

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) lattiolio. | <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"/> |

| | | | |
|-----------|----------|------------------|------------------|
| 07 | 03.01.18 | Vincenzo Ferrara | Antonio Franzese |
| REVISIONE | DATA | ELABORATA RAQ | APPROVATA DG |