

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
 www.lafiammante.it – e-mail: info@lafiammante.it
 Uff. Comm.: Piazza della concordia, 21
 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
 Tel. 081 5616290 – 0828 957155



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
 POMODORINI “A PACCHETELLE”**

| | |
|--|-------------------|
| Denominazione legale del prodotto | Pomodori in pezzi |
|--|-------------------|

| | |
|---------------------------|--|
| Descrizione ed uso | <p>I Pomodorini “a Pacchetelle” La Fiammante sono un prodotto tipico dell’Italia meridionale ottenuti da Pomodorini tagliati a metà, messi manualmente all’interno di vasetti di vetro e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.</p> <p>Le varietà utilizzate per la preparazione delle “Pacchetelle” La Fiammante sono quelle denominate "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto", da sempre coltivate sui terreni collinari e caratterizzate da un sapore dolce-acidulo, che le rende particolarmente adatte alla preparazione di piatti veloci a base di carne e pesce.</p> |
|---------------------------|--|

| Ingredienti | Descrizione |
|---|--|
| Pomodorini a “Pacchetelle” (99.9%) | Pomodorini di origine italiana provenienti da aziende agricole ubicate in Campania e Puglia e ottenuti da materie prime non OGM come previsto dai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m. |
| Antiossidante: acido ascorbico E300 (0.1%) | Per alimenti |

| Caratteristiche del prodotto | Standard | |
|-------------------------------------|-----------------|--------|
| | Peso netto | 1000 g |
| pH | ≤ 4.50 | |
| Residuo ottico | 6.0 – 8.0 % | |
| Vuoto | > 10 cm Hg | |
| Muffe (Howard test) | < 40% | |
| Corpi estranei | Assenti | |
| Sale aggiunto | 0 g | |

| Caratteristiche MICROBIOLOGICHE | | |
|--|----------------------------------|-------------|
| | Carica microbica totale mesofila | < 100 UFC/g |
| Lieviti e Muffe | < 10 UFC/g | |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | |
| Salmonella spp | Assente in 25g | |
| Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C | < 10 UFC/g | |
| Clostridium perfringens | < 10 UFC/g | |
| Test di incubazione: Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 37°C per 14 giorni. | | |

| Caratteristiche organolettiche | Odore | Tipico del pomodoro maturo fresco |
|---------------------------------------|--------|---------------------------------------|
| | Sapore | Tipico del pomodoro maturo fresco |
| | Colore | Rosso vivo tipico del pomodoro maturo |

| | |
|---------------------|---|
| Shelf - life | Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall’inscatolamento. TMC: t (mesi) dalla data di produzione = 36 mesi |
|---------------------|---|

| Dichiarazione nutrizionale - Contenuto medio per 100 g di prodotto | | | |
|---|------------------|-------------------|-------|
| Energia | 182 KJ / 43 Kcal | - di cui zuccheri | 5.0 g |
| Grassi | 0.7 g | Fibre | 5.0 g |
| - di cui saturi | 0.0 g | Proteine | 1.3 g |
| Carboidrati | 5.5 g | Sale naturale | 0.1 g |

| Requisiti dietetici speciali del prodotto | | | |
|--|----|-------------------------|---------------------|
| Idoneo per vegetariani | SI | Idoneo per dieta Halal | SI, non certificato |
| Idoneo per vegani | SI | Assenza di caffeina | SI |
| Idoneo per celiaci | SI | Assenza di dolcificanti | SI |
| Idoneo per diabetici | SI | Assenza di OGM | SI |
| Idoneo per dieta Kosher | SI | | |

| 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 conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Modalità di stoccaggio: Lo stoccaggio del prodotto avviene in magazzino coperto, in ambiente fresco e asciutto a temperatura < 30°C.

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
 www.lafiammante.it – e-mail: info@lafiammante.it
 Uff. Comm.: Piazza della concordia, 21
 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
 Tel. 081 5616290 – 0828 957155



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
 POMODORINI "A PACCHETELLE"**

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Dimensioni imballaggio primario | VASETTO VETRO 1200 g: mm 165 H *107 D | CAPSULA: mm 85 D*7 H |
|--|--|-----------------------------|

| Specifiche imballaggio primario | Caratteristiche | Standard di riferimento |
|--|---------------------------|--|
| | Vasetto in vetro | Conforme alle specifiche del fornitore |
| | Capsula in banda stagnata | Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m. |
| | Aspetto | Senza difetti, pulita |

| | |
|--|---|
| Codifica | Es.: RR1 E250 |
| Spiegazione del sistema di codifica dei lotti | RR1 = Codice stabilimento ICAB; E = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano. |

| | |
|--------------------------------|---|
| Imballaggio secondario | Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker |
| Caratteristiche sticker | Descrizione prodotto / Marchio; Codice prodotto; Codice EAN |

| Pallettizzazione | Formato | Pezzi Collo (n°) | Collo LxPxh (mm) | Peso Collo (kg) | File (n°) | Colli x fila (n°) | Totale colli (n°) | Pedane LxPxH (cm) |
|-------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 6 x 1200 g | 6 | 320*230*170 | 7.2 | 6 | 12 | 72 | 80x120x112 |

| 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"/> |

| | | | |
|------------------|-------------|----------------------|---------------------|
| 05 | 24.01.22 | Vincenzo Ferrara | Antonio Franzese |
| REVISIONE | DATA | ELABORATA RAQ | APPROVATA DG |