

**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**  
**POLPA FINISSIMA "PÀ PIZZA"**

<b>Denominazione legale del prodotto</b>	Pomodori in pezzi			
<b>Descrizione ed uso</b>	Conserva di pomodori tritati, inscatolata sottovuoto e stabilizzata mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti e ragù.			
<b>Ingredienti</b>	<b>Descrizione</b>			
<b>Pomodori (99.3%)</b>	Pomodori 100% 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.			
<b>Sale (0.4%)</b>	Sale fino alimentare di origine italiana			
<b>Acido citrico - E330 per alimenti (0.3%)</b>	Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM			
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>U.M.</b>	<b>Standard</b>		<b>Tolleranze</b>
Peso netto	g	2500	4000	+ 2 %
Vuoto	cm Hg	> 10	> 10	
Residuo ottico	%	> 7	> 7	
pH		4.30	4.30	± 0.20
Bostwick	cm x 30"	8	8	± 1
Muffe (Howard test)	%	< 50	< 50	
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti	
Sale aggiunto	%	0.4	0.3	± 0.2
<b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b>	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.			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore	Tipico del pomodoro maturo fresco		
	Sapore	Tipico del pomodoro maturo fresco		
	Colore	Rosso vivo tipico del pomodoro maturo		
<b>Shelf - life</b>	Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'inscatolamento. TMC: t (mesi) dalla data di produzione = 36 mesi			
<b>Dichiarazione nutrizionale - Contenuto medio per 100 g di prodotto</b>				
Energia	150 kJ / 36 kcal	- di cui zuccheri	4.5 g	
Grassi	0.2 g	Fibre	1.0 g	
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g	Proteine	1.6 g	
Carboidrati	6.5 g	Sale	0.4 g	
<b>Requisiti dietetici speciali del prodotto</b>				
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			
<b>Controlli effettuati sul processo, sul prodotto in lavorazione e sul prodotto finito</b>				
<b>Materie prime:</b> Controllo all'ingresso nello stabilimento, valutazioni qualitative e di consistenza, analisi su campioni di prodotto				
<b>Processo produttivo:</b> Controllo continuo durante tutto il ciclo di lavorazione su macchinari, attrezzature, personale addetto.				
<b>Prodotto finito:</b> Controllo su campioni di prodotto finito prelevati con cadenza oraria ed analizzati dal laboratorio interno e da laboratori esterni accreditati.				
<b>Modalità di conservazione:</b> Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura trasferire il prodotto in un contenitore per alimenti, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.				
<b>Modalità di stoccaggio:</b> Lo stoccaggio del prodotto finito avviene in magazzino coperto, in ambiente fresco e asciutto a temperatura < 30°C.				
<b>Imballaggio primario</b>	Scatola in banda stagnata con interno smaltato			
<b>Dimensioni</b>	155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml			
	155 x 236 mm – Capacità ISO: 4450 ml			

**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**  
**POLPA FINISSIMA "PÀ PIZZA"**

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Banda stagnata	Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84
	Chiusura - aggraffatura	Conforme alle specifiche
	Smalto interno	Dir. 05/1895/CE
	Aspetto interno/esterno	Pulita, senza difetti, attacchi o punti di corrosione

<b>Codifica</b>	Es.: RR1 E250 PA' PIZZA 15:30
<b>Spiegazione del sistema di codifica dei lotti</b>	RR1 = Codice stabilimento ICAB; E = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; Pà Pizza = tipologia di prodotto; 15:30 = orario di produzione

<b>Imballaggio secondario</b>	Cartone + sticker; Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker
<b>Caratteristiche sticker</b>	Descrizione prodotto / Marchio; Codice prodotto; Codice EAN

Pallettizzazione	Formato	Pezzi Collo (n°)	Collo LxPxh (cm)	Peso Collo (kg)	File (n°)	Colli x fila (n°)	Totale colli (n°)	Pedane LxPxh (cm)
	6x3 kg	6	48x32x16	18	11	5	55	80x120x176
	3x5 kg	3	480x170x240	18	6	11	66	80x120x157

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE		Contiene	Può contenere	Non contiene
1	<b>Cereali contenenti glutine</b> , 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"/>
2	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"/>
3	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<b>Pesce</b> 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"/>
5	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<b>Soia</b> 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"/>
7	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	<b>Latte</b> 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"/>
8	b) lattiolio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	<b>Frutta a guscio</b> , 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"/>
	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> 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"/>
12	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14				

09	24.01.22	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
<b>REVISIONE</b>	<b>DATA</b>	<b>ELABORATA RAQ</b>	<b>APPROVATA DG</b>