

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. 0828 957155 – 081 5616290



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
“POMODORINI”

Denominazione legale del prodotto	Pomodori non pelati interi
--	----------------------------

Descrizione ed uso	Pomodorini in succo di pomodoro inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Ingrediente adatto per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti e contorni.
---------------------------	---

Ingredienti	Descrizione
Pomodorini (60%)	Pomodorini 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.
Succo di pomodoro (39.7%)	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 e alla Direttiva 2006/142/CE.

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Standard		Tolleranze
Peso netto	g	≥ 400	≥ 2500	+ 2 %
Peso sgocciolato	%	≥ 240 g	≥ 1500	
Interezza	%	> 70	> 70	
pH		4.30	4.30	± 0.15
Residuo ottico	%	6	6-7	± 0.5
Vuoto	cm Hg	> 5	> 10	
Muffe (Howard test)	%	< 40	< 40	
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti	
Sale aggiunto	%	0	0	

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 - a/b: 2.00 – 2.50

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	119 kJ / 29 kcal	- di cui zuccheri	5.0 g
Grassi	0.2 g	Fibre	1.1 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.5 g
Carboidrati	6.1 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 trasferire il prodotto in un contenitore per alimenti, conservare in frigo 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.

Imballaggio primario	Scatola in banda stagnata con interno smaltato
Dimensioni	400 G – 73 x 109 mm – Capacità ISO: 425 ml – Apertura E.O.
	2500 G – 155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml – Apertura OT

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. 0828 957155 – 081 5616290



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
“POMODORINI”

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Banda stagnata	Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m.
	Aggraffatura	Conforme alle specifiche del fornitore
	Smalto interno	Conforme alla Dir. 05/1895/CE e s.m.
	Aspetto interno/esterno	Pulita, senza difetti, attacchi o punti di corrosione

Codifica	Es.: RR1 E250 L1 P.NI 15:30
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; L1 = Linea di produzione; P.ni = tipologia di prodotto; 15:30 = orario di produzione

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 PxLxh (cm)
	24 x 400 g	24	455x320x110	12	14	6	84	80x120x172
	12 x 400 g	12	230x320x110	6	14	12	72	80x120x150
	12x400 g	12	230x320x110	6	12	12	144	80x120x150
	6 x 3 kg	6	480x320x160	18	11	5	55	80x120x176

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 stanol 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"/>

11	24.01.22	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG