

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
PASSATA DI POMODORO

Denominazione legale del 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.
---------------------------	---

Ingredienti	Descrizione
Pomodori (99.3%)	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.
Sale (0.4%)	Sale fino alimentare di origine italiana
Acido citrico - E330 per alimenti (0.3%)	Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Standard		Tolleranze
Peso netto	g	680	340	+ 2 %
Residuo ottico	%	8	8	± 1
Vuoto	cm Hg	> 20	> 20	
Bostwick (cmx30")	cm	8	8	± 2
pH		4.25 - 4.50	4.25 - 4.50	
Rapporto zuccheri	% RS	> 42	> 42	
Rapporto acidità	% RS	< 9	< 9	
Muffe (Howard test)	%	< 50	< 50	
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti	Nessuna
Sale aggiunto	%	0.4	0.4	± 0.2

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.	

METALLI PESANTI	Analyte	Measurement unit	Results
	PIOMBO (Pb)	mg/Kg	< 0.05
	ARSENICO (As)	mg/Kg	< 0.01
	CADMIO (Cd)	mg/Kg	< 0.02
	STAGNO (Sn)	mg/Kg	< 0.1

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	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 totale	0.4 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		

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
PASSATA DI POMODORO

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.

Dimensioni imballaggi primari	Bottiglia vetro 680 g collo conico: 219x78 mm – Capacità ISO: 720 ml	Capsula (mm): 53 D*9.6 H
	Bottiglia vetro 680 g "bombata": 224x77 mm – Capacità ISO: 720 ml	
	Bottiglia vetro 340 g "bombata": 156x66 mm – Capacità ISO: 370 ml	

Specifiche imballaggi primari	Tipologia	Materiale	Standard di riferimento
	Bottiglia a collo conico	Vetro	DM 21.03.73 - DIR. 92/39/CEE
	Bottiglia a collo cilindrico		
	Capsula metallica del tipo twist off	Banda stagnata	Reg. CE 1935/04 – 2023/06 – 94/62 – 1895/05 FDA 21 CFR 175.300 – DM 21.03.73
	Chiusura - capsulatura		Conforme alle specifiche
Aspetto interno/esterno		Senza difetti, pulita	

Codifica	Es.: RR1 E250 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; Passata = 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°)	Colli totali (n°)	Pedane LxPxh (cm)
	12 x 680 g	12	320x235x225	12	6	12	72	80x120x153
	12 x 680 g	12	320x235x220	12	6	12/15	72/90	80x120x150
	6 x 680 g	6	160x235x220	6	6	25	150	80x120x150
	12 x 340 g	12	280x210x160	6	8	15	120	80x120x150

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
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) 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"/>

12	24.01.22	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG