

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. 1 di 3



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

“PACCHETELLE” DI POMODORINO GIALLO

Descrizione ed uso

Le “Pacchetelle” di Pomodorino giallo La Fiammante *Linea Gourmet* sono ottenute da pomodorini gialli, maturi e interi tagliati di in due parti (*pacchetelle*), che sono messe manualmente e con estrema cura all'interno di vasetti di vetro per conservarne interezza e consistenza, e infine stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.

Questa modalità di preparazione e conservazione delle “Pacchetelle” di Pomodorino giallo La Fiammante consente il mantenimento del profumo, del colore, della dolcezza e della freschezza, che ne fanno un prodotto dal sapore molto dolce che si presta molto bene soprattutto per la preparazione di primi piatti a base di pesce.

I pomodorini gialli destinati a diventare “Pacchetelle” La Fiammante sono coltivati in aree tipicamente vocate alla coltivazione del pomodorino, caratterizzate da terreni sciolti e carenza di acqua, che favoriscono la concentrazione di vitamine, antiossidanti, zuccheri e sostanze aromatiche che lo fanno diventare un prodotto unico tutto da gustare.

Ingredienti	Descrizione
Pomodorini gialli tagliati “a Pacchetelle”	Pomodorini gialli di origine italiana prodotti con il sistema della “Produzione integrata” e ottenuti da materie prime non OGM come previsto dai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..
Antiossidante: acido ascorbico	

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Formato nominale	
		500 g	1200 g
Peso netto	g	≥ 400	1000 g
pH		≤ 4.50	≤ 4.50
Residuo ottico	%	6.0 – 8.0	6.0 – 8.0
Vuoto	cm Hg	> 10	> 10
Muffe (Howard test)	%	< 40	< 40
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti
Sale aggiunto	%	0	0

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

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	U.M.	Standard
Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall’inscatolamento.	TMC: t (mesi) dalla data di produzione TMC: tempo minimo di conservazione	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.

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO “PACCHETELLE” DI POMODORINO GIALLO

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. Tutti i prodotti sono sollevati dal pavimento di almeno 10 cm.

Dimensioni imballaggio primario

VASETTO VETRO 500 g: 72 L*72 P*137 H

CAPSULA: 72 D*13 H

VASETTO VETRO 1200 g: mm 165 H *107 D

CAPSULA: mm 85 D*7 H

Specifiche imballaggio primario

Caratteristiche

Vasetto in vetro

Capsula in banda stagnata

Aspetto

Codifica

Standard di riferimento

Conforme alle specifiche del fornitore

Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m.

Senza difetti, pulita

Sigla stabilimento e lotto di produzione

Imballaggi secondari

Film plastico/Vassoio (Termo da 12)

Materiale

Polietilene/Cartone

Qualità

160 g/m²

Dimensioni (mm)

500 g – 180 x 72

1200 g – 220 x 72

Pallettizzazione	Vasetto diametro/h	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane LxPxH
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
6 x 500 g	72 x 150	6	240x156x140	4.8	10	26	260	80x120x140
6 x 1200 g	107*165	6	320*230*170	7.2	6	15	190	80x120x120

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 in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..

SI

Assenza di allergeni (D.Lgs n.114/06, Dir. 2006/142/CE e Reg. UE 1169/2011).

SI

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 “PACCHETELLE” DI POMODORINO GIALLO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

		CONTIENE	PUÒ CONTENERE	NON CONTIENE
	Cereali contenenti glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	☐	☐	☒
1	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;	☐	☐	☒
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	☐	☐	☒
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	☐	☐	☒
3	Uova e prodotti a base di uova.	☐	☐	☒
	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:	☐	☐	☒
4	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	☐	☐	☒
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	☐	☐	☒
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☐	☒
	Soia e prodotti a base di soia, tranne:	☐	☐	☒
6	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	☐	☐	☒
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;	☐	☐	☒
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	☐	☐	☒
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	☐	☐	☒
7	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	☐	☐	☒
	b) latticolo.	☐	☐	☒
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.	☐	☐	☒
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☐	☒
10	Senape e prodotti a base di senape.	☐	☐	☒
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	☐	☐	☒
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.	☐	☐	☒
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	☐	☐	☒
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	☐	☒

02	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG