

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO POLPA FINISSIMA "PÀ PIZZA"

Descrizione ed uso

Conserva di pomodori tritati, inscatolata sottovuoto e stabilizzata mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti e ragù.

Imballaggio primario

Qualità

Dimensioni

Scatola in banda stagnata con interno smaltato

E 4/1 - Corpo: 0,23 – Fondo: 0,26 TSF

155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml

E 4/1 - Corpo: 0,28 – Fondo: 0,26 TSF*

155 x 236 mm – Capacità ISO: 4250 ml*

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 esterno

Senza difetti, pulita

Aspetto interno

Senza difetti, attacchi o punti di corrosione

Codifica

Sigla stabilimento, lotto e ora di produzione

Formato

Imballaggi secondari

Materiale

Qualità

Dimensioni (mm)

3 kg

Cartone da 6

Cartone

KMT 342

475 x 315 x 155

Film plastico/Fustello (Termo da 6)

Polietilene/Cartone

TMT 242 C

477 x 318 x 155

Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Carta

80g/m²

143 x 508

5 kg

Film plastico/Fustello (Termo da 3)

Polietilene/Cartone

TMT 242 C

161 x 477

Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Carta

80g/m²

228 x 508

Specifiche imballaggi secondari

Caratteristiche indicate sullo sticker

Standard di riferimento

Applicazione di sticker sul cartone

Descrizione prodotto / Marchio

Conforme alle specifiche

Applicazione di sticker sul film Plastico/Fustello (Termo)

Codice prodotto

Codice EAN

Ingredienti

Descrizione

Pomodori

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, alla Direttiva 2006/142/CE e al Reg. UE 1169/2011.

Sale

Sale fino alimentare di origine italiana

Acido citrico - E330 per alimenti

Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche chimico - fisiche

U.M.

Formato nominale

Tolleranze

Peso netto

g

2500

> 10

> 7

> 7

pH

cm Hg

4.30

4.30

4.30

4.30

Bostwick

cm x 30"

8

< 50

< 50

Muffe (Howard test)

%

Assenti

Assenti

Corpi estranei

N°

Assenti

Assenti

Sale aggiunto

%

0.3

0.3

0.3

± 0.2

Caratteristiche organolettiche

U.M.

Standard

Odore

Olfattivo

Tipico

Sapore

Gustativo

Tipico

Colore

a/b

2.00 – 2.50

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 chimico - fisiche e organolettiche sono garantite per almeno 36 mesi dall'inscatolamento.

TMC: t (mesi) dalla data di produzione

TMC: tempo minimo di conservazione

36 mesi

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO POLPA FINISSIMA "PÀ PIZZA"

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

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	0.3 g

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 finito avviene in magazzino coperto, in ambiente fresco e asciutto a temperatura < 30°C. Tutti i prodotti sono sollevati dal pavimento almeno di 10 cm.

Pallettizzazione	Barattolo diametro/h	Pezzi collo	Collo LxPxm	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane LxPxm
Formato	mm	n.	cm	Kg	n.	n.	n.	cm
6x3 kg	155x152	6	48x32x16	18	11	5	55	80x120x176
3x5 kg	155x236	3	480x170x240	18	6	11	66	80x120x157

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	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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO POLPA FINISSIMA “PÀ PIZZA”

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"/>

07	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG