

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 POMODORINI "A PACCHETELLE"

Descrizione ed uso

I Pomodorini "a Pacchetelle" La Fiammante sono un prodotto tipico dell'Italia meridionale ottenuti da Pomodorini tagliati a metà, messi manualmente all'interno di vasetti di vetro e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.

Le varietà utilizzate per la preparazione delle "Pacchetelle" La Fiammante sono quelle denominate "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto", da sempre coltivate sui terreni collinari e caratterizzate da un sapore dolce-acidulo, che le rende particolarmente adatte alla preparazione di piatti veloci a base di carne e pesce.

Ingredienti

Descrizione

Pomodorini a "Pacchetelle"

Pomodorini di origine italiana provenienti da aziende agricole ubicate in Campania e Puglia 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 anaerobiche 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 POMODORINI "A PACCHETELLE"

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 | Standard di riferimento |
| | Vasetto in vetro | Conforme alle specifiche del fornitore |
| | Capsula in banda stagnata | Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m. |
| | Aspetto | Senza difetti, pulita |
| | Codifica | Sigla stabilimento e lotto di produzione |

| | | | |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Imballaggi secondari | Materiale | Qualità | Dimensioni (mm) |
| Film plastico/Vassoio (Termo da 12) | Polietilene/Cartone | | |
| Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa | Carta | 160 g/m ² | 180*72 220*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 POMODORINI “A PACCHETELLE”

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: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1 | 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"/> |

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