

ICAB S.p.A.

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 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni
Barattolo in banda stagnata, elettrosaldato, con copertura E/1	Coperchi e fondo: TFS/dorè	75 x 110 mm – Capacità ISO: 425 ml
		158x150 mm – capacità ISO: 2650 ml

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Chiusura - aggraffatura	Conforme alle specifiche
	Aspetto esterno	Senza difetti, pulita
	Aspetto interno	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
	Codifica	Sigla stabilimento, sigla prodotto, giorno e ora di produzione

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
Vassoio in termoretraibile da 24	Cartone/termo	KMT 342	455 x 300 x 115
Confezione da 6*2500 g	Cartone		480 x 330 x 160

Specifiche imballaggi secondari	Caratteristiche indicate sullo sticker	Standard di riferimento
Applicazione di sticker sulla confezione (su richiesta)	Descrizione prodotto / Marchio Codice prodotto Codice EAN	Conforme alle specifiche

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE: Fagioli bianchi di Spagna lessati

INGREDIENTI: Fagioli bianchi di Spagna, acqua, sale, acido ascorbico

UTILIZZO: da consumarsi tal quale o come ingrediente base per la preparazione di antipasti, zuppe, minestre

NOTE: Tutti gli ingredienti non contengono OGM. Prodotto in uno stabilimento che trasforma zuppe di legumi contenenti orzo e farro

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Peso nominale		Tolleranze
		500 g	3 kg	
Peso netto	g	≥ 400 g	≥ 2500 g	+ 1%
Peso sgocciolato	%	≥ 240 g	≥ 1500 g	
pH		5.40 – 6.40	5.40 – 6.40	
Vuoto	cm Hg	≥ 5	≥ 5	
Pelli	N°	≤ 8 / 100 g	≤ 8 / 100 g	
Corpi estranei	N°	≤ 7 / 10.000 scatole	≤ 7 / 10.000 scatole	Diametro ≤ 3 mm
Sale	%	≤ 1%	≤ 1%	
Grani rotti	%	≤ 8% peso sgocciolato	≤ 8% peso sgocciolato	
Grani lesionati	%	≤ 12% peso sgocciolato	≤ 12% peso sgocciolato	
Grani macchiati e scuri	%	≤ 3% / peso sgocciolato	≤ 3% / peso sgocciolato	
Grani ammuffiti e forati	%	Assenti	Assenti	

Caratteristiche organolettiche	Standard	Caratteristiche microbiologiche
Consistenza	Morbida	
Odore	Tipico	
Sapore	Tipico	
Colore	Tipico, avorio chiaro/scuro	Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 37°C per 14 giorni ed a 55°C per 7 giorni.

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	36 mesi
	TMC: tempo minimo di conservazione	

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE (Composizione media per 100 g)

Energia	285 kJ / 68 KCal	- di cui zuccheri	0.0 g
Grassi totali	0.5 g	Fibre	4.8 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	4.3 g
Carboidrati	9.1 g	Sale	0.35 g

ICAB S.p.A.

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 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

Modalità di conservazione

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura rimuovere il contenuto dal barattolo, trasferirlo in un contenitore per alimenti, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Modalità di stoccaggio

Lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti finiti, avviene in magazzino coperto a temperatura < 30°C, in ambiente fresco e asciutto. Tutti i prodotti sono sollevati dal pavimento di almeno 10 cm.

Pallettizzazione	Barattolo diametro/h	Pezzi x collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane LxPxh
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
24 x 500 g	75x110	24	300x455x115	12	12	6	72	120x80x151
6x3 Kg	158x150	6	330x480x160	18	10	5	50	120x80x173

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

		CONTIENE	PUÒ CONTENERE	NON CONTIENE
1	Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(a) wheat based glucose syrups including dextrose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(b) wheat based maltodextrins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(c) glucose syrups based on barley	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Fish and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Soybeans and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(a) fully refined soybean oil and fat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Milk and products thereof (including lactose), except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	(b) lactitol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

06	19.10.17	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG