

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 2



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO “CREMA DI PEPERONI”

Descrizione ed uso

La Crema di Peperoni La Fiammante, nelle due versioni “Peperoni gialli” e “Peperoni rossi”, sono un ottimo modo per assaporare al meglio il gusto unico di questi ortaggi, grazie all’equilibrio che si crea tra la nota dolce degli zuccheri dei peperoni e l’acidità conferita dall’aceto.

È ottima da gustare spalmata su bruschette calde e croccanti che favoriscono lo sprigionamento di un profumo caratteristico e intenso ma può essere consumata anche per la preparazione di gustosi primi piatti o in abbinamento ai secondi piatti.

Ingredienti

Peperoni freschi di origine italiana, Aceto di vino, Olive (3%), Capperi, Aglio, Sale.

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Quantità	Tolleranze
Peso netto	g	≥ 200	2 %
pH		≤ 4.50	
Sale aggiunto	%	0.1	± 0.1%
Corpi estranei	N°	Assenti	Nessuna
Marciume		Assente	Nessuna

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Contenuto medio per 100 g di prodotto sgocciolato)

Energia	374 kJ / 90 kcal	- di cui zuccheri	5.4 g
Grassi	6.8 g	Fibre	1.9 g
- di cui saturi	0.7 g	Proteine	0.9 g
Carboidrati	5.4 g	Sale	0.1 g

Caratteristiche organolettiche	U.M.	Standard
Odore	Olfattivo	Tipico
Sapore	Gustativo	Tipico
Colore	Visivo	Giallo / Rosso

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

Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall’invasettamento.
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.

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. Il prodotto non è mai in contatto diretto col pavimento.

Dimensioni imballaggio primario

VASETTO VETRO 370 ml: 82 L*82 P*105 H mm

CAPSULA: 77 D*13 H mm

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, lotto e ora di produzione

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
Film plastico/Vassoio (Termo da 6)	Polietilene/Cartone		
Etichetta	Carta	160 g/m ²	140*43

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 200 g	82 x 82 x 105	6	246*164*110	2.0	8	25	200	84x120x103

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO “CREMA DI PEPERONI”

Pag. 2 di 2

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

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 stanol 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"/>

00	14.01.20	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG