

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 PEPERONI ARROSTITI

Descrizione ed uso	Conserva di peperoni arrostiti, privati della buccia, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di secondi piatti e contorni.
---------------------------	--

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni
Scatola in banda stagnata	E 4/1- Corpo: 0,17 – Fondo: 0,19 / Dorè /Dorè	99 x 66 mm – Capacità ISO: 425 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, lotto e ora di produzione, data di scadenza

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
Film plastico/Fustello (Termo da 12)	Polietilene/Cartone	630 x 55/TMT 242 C	410 x 70 x 310
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	330 x 60

Specifiche imballaggi secondari	Caratteristiche indicate sullo sticker	Standard di riferimento
Applicazione di sticker sul film Plastico/Fustello (Termo)	Descrizione prodotto / Marchio Codice prodotto Codice EAN	Conforme alle specifiche

Ingredienti	Descrizione
Peperoni arrostiti	Peperoni freschi di origine italiana da agricoltura integrata, arrostiti in forno e privati della buccia. 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. Assenza di OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s.m.

Caratteristiche chimico - fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Peso netto	g	400	+ 5 %
Interezza	%	> 90	
Vuoto	cm Hg	≥ 3	
Residuo ottico	%	7	± 1
pH		< 5.30	
Bucce	cm ² /100g	≤ 2	
Corpi estranei	N°	Assenti	
Marciume	N°	Assenti	

Caratteristiche organolettiche	U.M.	Standard	Caratteristiche microbiologiche
Odore	Olfattivo	Tipico	Il prodotto risulta stabile al test di stabilità microbiologica a 30°C per 14 giorni ed a 55°C per 7 giorni.
Sapore	Gustativo	Tipico	
Colore	Visivo	Giallo/rosso	

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	

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE			
Contenuto medio per 100 g di prodotto			
Energia	145 kJ / 35 kcal	- di cui zuccheri	6.0 g
Grassi	0.3 g	Fibre	2.0 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.0 g
Carboidrati	6.0 g	Sale naturale	0.1 g

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 frigorifero 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 di almeno 10 cm.

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

“LA REALE”



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PEPERONI ARROSTITI

Pallettizzazione	Barattolo 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
12 x 500 g	99 x 66	12	405x305x70	6	20	7	140	80x120x155

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

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"/>

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 PEPERONI ARROSTITI

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