

## 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](mailto:info@lafiammante.it)  
[www.lafiammante.it](http://www.lafiammante.it)  
C.F. e P. IVA 07239170637

Pag. 1 di 2



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO MAIS DOLCE IN GRANI

### Descrizione del prodotto

Prodotto preparato con grani di mais dolce di varietà adatte a questo tipo di lavorazione.  
La raccolta delle pannocchie viene effettuata prima della completa maturazione. I grani sono di colore giallo vivo omogeneo (o bianco per le varietà a grani bianchi), cremosi, sgranati correttamente, senza la presenza eccessiva di grani spezzati e bucce.  
Il prodotto viene lavato in modo adeguato, i grani imperfetti e le materie estranee vengono eliminate.

### Imballaggio primario

Scatola in banda stagnata con interno smaltato e apertura *easy-open*

### Imballaggi secondari

### Materiale

### Qualità

### Dimensioni (mm)

Film plastico/Vassoio da 12

Polietilene/Cartone

630 x 55/TBMT 343 B

245 x 345 x 85

Film plastico/Vassoio da 24 (8x3)

Polietilene/Cartone

630 x 55/TBMT 343 B

420 x 270 x 72

### Caratteristiche di qualità

Liquido di governo da opalescente a lattiginoso e fluido  
Grani di colore giallo oro o bianco a seconda della varietà  
Taglio netto dei grani e ad altezza uniforme  
Gusto dolce e zuccherato, odore normale, assenza di odori o sapori estranei  
Grani teneri dalla consistenza non eccessiva

### Ingredienti

Mais in grani (83.8%), acqua (13.4%), zucchero (2.1%), sale (0.7%)  
Mais di origine europea prodotto da coltivazioni OGM free

### Caratteristiche chimico - fisiche

### U.M.

### Formato nominale

### Tolleranze

		400 g	200 g	
Peso netto	g	340 g	165	
Peso sgocciolato	%	285 g	140	
pH		≥ 6.0	≥ 6.0	
Residuo ottico (°Bx)	%	>10	>10	
Vuoto	mbar	>500	>500	
Sale aggiunto	%	0.6	0.6	± 0.2

### Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 55°C per 7 giorni.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

#### Contenuto medio per 100 g di prodotto\*

Energia	427 kJ / 101 kcal	- di cui zuccheri	5.5 g
Grassi	0.9 g	Fibre	3.7 g
- di cui acidi grassi saturi	0.2 g	Proteine	2.7 g
Carboidrati	19.0 g	Sale	0.7 g

\*I valori indicati tengono conto dell'energia apportata dalle fibre secondo la Direttiva 2008/100 CE

### Shelf - life

### U.M.

### Standard

Le caratteristiche organolettiche e chimico - fisiche permangono per almeno 48 mesi dall'inscatolamento.	TMC: t (mesi) dalla data di produzione TMC: tempo minimo di conservazione	36 mesi
--	--	---------

### 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 e conservare in frigorifero. Da 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 distanti dal pavimento di almeno 10 cm.

Pallettizzazione	Barattolo Diametro*H	Pezzi collo	Collo LxPxH	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane PxLxH
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
24 x 200 g	65x70	24	420x270x72	5	15	8	120	80x120x
12 x 400 g	85x86	12	255x345x85	5	16	9	144	80x120x154

## 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](http://www.lafiammante.it)  
C.F. e P. IVA 07239170637

Pag. 2 di 2



### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MAIS DOLCE IN GRANI

Requisiti dietetici speciali del prodotto	SI / NO
Idoneo per vegetariani	SI
Idoneo per vegani	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
	<b>Cereali contenenti glutine</b> , 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	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	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	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	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"/>
	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	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	<b>Frutta a guscio</b> , 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	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> 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	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

03	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG