

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 FUNGHI CHAMPIGNON 3 KG

Descrizione ed uso	Funghi champignon in acqua, affettati, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti e contorni.
---------------------------	--

Imballaggio primario	Scatola in banda stagnata con interno grezzo. Dimensioni 155 x 152 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	Lotto di produzione e data di scadenza

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni
Film plastico/Fustello (Termo da 6)	Polietilene/Cartone	TMT 242 C	318 x 477 x 150 mm
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	510 x 142 mm

Specifiche imballaggi secondari	Caratteristiche indicate sullo sticker	Standard di riferimento
Applicazione di sticker sul cartone da 6	Descrizione prodotto / Marchio Codice prodotto Codice EAN	Conforme alle specifiche
Applicazione di sticker sul film Plastico (Termo da 6)		

Ingredienti	Descrizione
Funghi champignon genere Agaricus	Assenza di allergeni in conformità al D. Lgs n.114 del 08/02/06 e alla Direttiva 2006/142/CE.
Acqua	
Sale	
Acido citrico	
Acido ascorbico	

Caratteristiche chimico - fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Peso netto	g	≥ 2500	
Peso sgocciolato	g	≥ 1200 g	
pH		> 4.50	
Sale	%	0.7	
Pseudo radici	N°/100 g P. Sg.	≤ 3	
Rotti	°/100 g P. Sg.	≤ 3	
Decolorati	°/100 g P. Sg.	≤ 10	
Senza consistenza	°/100 g P. Sg.	≤ 10	
Macchiati	°/100 g P. Sg.	≤ 10	
Corpi estranei	N°	Assenti	
Spessore	mm	2-5	
Uniformità dimensioni		< 1.75	

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 37° C per 14 gg e a 55° C per 7 gg.

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	48 mesi
	TMC: tempo minimo di conservazione	

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 FUNGHI CHAMPIGNON 3 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	107 kJ / 25 Kcal	- di cui zuccheri	1.3 g
Grassi	0.2 g	Fibre	1.3 g
- di cui acidi grassi saturi	0.1 g	Proteine	2.6 g
Carboidrati	4.0 g	Sale	0.7g

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 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
6x3 Kg	155 x 152	6	480x320x160	18	11	5	55	80x120x176

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 Halal	SI, non certificato
Assenza di caffeina	SI
Assenza di dolcificanti	SI
Assenza di OGM	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 FUNGHI CHAMPIGNON 3 KG

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; 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; 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"/>

03	10.10.17	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG