

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 1



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO CARCIOFI AL NATURALE 3 KG

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni
Scatola in banda stagnata con interno grezzo	E 4/1 - Corpo: 0,23 – Fondo: 0,26 TSF	155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Banda stagnata	Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84
	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

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
Film plastico/Fustello (Termo da 6)	Polietilene/Cartone	TMT 242 C	477 x 318 x 155
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	143 x 508

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

Ingredienti	Descrizione
Carciofi a spicchi	Carciofi di origine straniera. Assenza di allergeni in conformità al Reg. Ce 1169/2011
Acqua	
Sale	Sale fino alimentare
Acido citrico - E330 per alimenti	Acido citrico monoidrato ottenuto da materie prime non OGM
Acido ascorbico – E 300 per alimenti	Acido ascorbico ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche chimico - fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Peso netto	g	≥ 2500	-1.5%
Peso sgocciolato	g	≥ 1200	-1.5%
pH		≤ 4.00	± 0.1
Vuoto	cm Hg	≥ 5	
Spazio di testa	mm	5	± 2

Caratteristiche microbiologiche	Il prodotto è stabile al test di incubazione microbiologica effettuato a 37°C per 14 giorni
--	---

Shelf - life	Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'inscatolamento.
---------------------	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
Contenuto medio per 100 g di prodotto			
Energia	197 kJ / 47 kcal	Fibre	7.9 g
Grassi	0.15 g	Proteine	3.3 g
- di cui saturi	0 g	Sale	2.0 g
Carboidrati	10.1 g	Acqua	84.9 g
- di cui zuccheri	1.1 g		

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 LxPxh
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
6 x 3 Kg	155x152	6	480x320x160	18	11	5	55	80x120x176

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 2



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CARCIOFI AL NATURALE 3 KG

Requisiti dietetici speciali del prodotto	SI – YES / NO
Idoneo per vegetariani	SI
Idoneo per vegani	SI
Idoneo per celiaci	SI
Idoneo per diabetici	SI
Idoneo per dieta Kosher	SI, non certificato
Idoneo per dieta Halal	SI, non certificato
Assenza di caffeina	SI
Assenza di dolcificanti	SI
Assenza di Organismi Geneticamente Modificati	SI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

		CONTIENE	PUÒ CONTENERE	NON CONTIENE
	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"/>
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	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"/>
	Pesce 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	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	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"/>
6	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"/>
	Latte 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) latticello.	<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 SO ₂ 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"/>

01	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG