

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)

www.lafiammante.it – e-mail: info@lafiammante.it

Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21

80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)

Tel. 081 5616290 – 0828 957155

la fiammante

SANI E MEDITERRANEI

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
POMODORINI SEMI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE**

Denominazione legale del prodotto	Pomodori in pezzi
Descrizione ed uso	I Pomodorini semi dried La Fiammante, tipici dell'Italia meridionale, sono prodotti con Pomodorini ciliegino tagliati a metà, salati e conditi, addizionati di olio, inscatolati e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Sono caratterizzati da un sapore salato/acidulo, che li rende particolarmente adatti alla preparazione di antipasti e primi piatti, ma rappresentano anche un gustoso ingrediente di pizze e secondi piatti.
Ingredienti	Pomodorini ciliegino* (71.7%), Olio di semi di girasole (26%), Sale (2.1%), Origano (0.1%), Correttore di acidità: acido citrico E330 (0.1%)

*Pomodorini semi secchi di origine UE ottenuti da materie prime non OGM come previsto dai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m.

Caratteristiche del prodotto	Standard	
	Peso netto	750 g
pH	≤ 4.40	
Vuoto	100-700 mbar	
Corpi estranei	Assenti	
Materiale vegetale estraneo	Assenti	
Sale aggiunto	≤ 2.5%	

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE	Carica microbica totale	< 50.000 UFC/g
	Lieviti e Muffe	< 100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
	Salmonella spp	Assente in 25g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Coliformi	< 10 UFC/g
	Stafilococchi aureus	< 10 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10 UFC/g
	Clostridium	< 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Prodotto parzialmente disidratato
	Odore	Tipico del pomodoro maturo. gradevole
	Sapore	Tipico del pomodoro maturo, sapido
	Colore	Rosso vivo tipico del pomodoro maturo
	Consistenza	Compatto

Shelf - life	Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'inscatolamento. TMC: t (mesi) dalla data di produzione = 36 mesi
---------------------	---

Dichiarazione nutrizionale - Contenuto medio per 100 g di prodotto			
Energia	1050 KJ / 252 Kcal	- di cui zuccheri	13.0 g
Grassi	16.0 g	Fibre	5.8 g
- di cui saturi	4.3 g	Proteine	4.7 g
Carboidrati	20.0 g	Sale	2.1 g

Requisiti dietetici speciali del prodotto			
Idoneo per vegetariani	SI	Idoneo per dieta Kosher	SI, non certificato
Idoneo per vegani	SI	Idoneo per dieta Halal	SI, non certificato
Idoneo per celiaci	SI	Assenza di OGM	SI
Idoneo per diabetici	SI		

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.

Imballaggio primario	Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato
Dimensioni	800 G – 99 x 118 mm – Capacità ISO: 850 ml – Apertura OT oppure E.O.

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche		Standard di riferimento	
	Chiusura - aggraffatura		Conforme alle specifiche	
	Aspetto interno/esterno		Pulita, senza difetti, attacchi o punti di corrosione	

ICAB SpA
 Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
 www.lafiammante.it – e-mail: info@lafiammante.it
 Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21
 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
 Tel. 081 5616290 – 0828 957155



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
POMODORINI SEMI SECCHI IN OLIO DI GIRASOLE

Codifica	Es.: XXY F250
Spiegazione del sistema di codifica dei lotti	RR1 = Codice stabilimento; F = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano.
Imballaggio secondario	Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker
Caratteristiche sticker	Descrizione prodotto / Marchio; Codice prodotto; Codice EAN

Pallettizzazione	Formato	Pezzi Collo (n°)	Collo LxPxh (mm)	Peso Collo (kg)	File (n°)	Colli x fila (n°)	Totale colli (n°)	Pedane PxLxh (cm)
	6 x 800 g	6	300x200x120	6	12 14	12	144 168	80x120x160 80x120x185
	12 x 800 g	12	400x300x120	12	12	6	72	80x120x160

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"/>

01	24.01.23	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG