

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



“LA REALE”



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO POLPA DI POMODORO

Descrizione ed uso

Conserva di pomodori tagliati a cubetti, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi e secondi piatti, contorni.

Imballaggio primario

Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato e con apertura O. T. oppure E. O. (x 500 g)

Qualità

E 4/1 – Corpo: 0,15 – Fondo: 0,18 TSF
E 4/1 – Corpo: 0,17 – Fondo: 0,19 TSF
E 4/1 – Corpo: 0,23 – Fondo: 0,26 TSF

Dimensioni

73 x 109 mm – Capacità ISO: 425 ml
99 x 118 mm – Capacità ISO: 850 ml
155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml

Specifiche imballaggio primario

Caratteristiche

Banda stagnata
Aggraffatura
Smalto interno
Aspetto interno
Aspetto esterno
Codifica

Standard di riferimento

Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m.
Conforme alle specifiche del fornitore
Conforme alla Dir. 05/1895/CE e s.m.
Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
Senza difetti, pulita
Sigla stabilimento, lotto e ora di produzione

Formato

Imballaggi secondari

Materiale

Qualità

Dimensioni (mm)

500 g

Cartone da 24
Film plastico/Fustello (Termo da 24)
Film plastico/Vassoio (Termo da 12)
Film plastico (termo confezione tris)
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Cartone
Polietilene/Cartone
Polietilene/Cartone
Polietilene
Carta

KWMK 342 B
630 x 55/TMT 242 C
630 x 55/TBMT 343 B
630 x 55
80g/m²

455 x 302 x 108
455 x 302 x 108
309 x 227 x 108
455 x 302 x 108
244 x 102

1 kg

Cartone da 12
Film plastico/Fustello (Termo da 12)
Film plastico/Vassoio (Termo da 6)
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Cartone
Polietilene/Cartone
Polietilene/Cartone
Carta

TMT242C
630 x 55/TMT 242 C
630 x 55/TBMT 343 B
80 g/m²

306 x 410
455 x 302 x 108
309 x 227 x 108
330 x 110

3 kg

Cartone da 6
Film plastico/Fustello (Termo da 6)
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Cartone
Polietilene/Cartone
Carta

KMT 342
TMT 242 C
80g/m²

475 x 315 x 160
318 x 477 x 160
508 x 143

Specifiche imballaggi secondari

Caratteristiche indicate sullo sticker

Standard di riferimento

Applicazione di sticker sul cartone

Descrizione prodotto / Marchio

Applicazione di sticker sul film Plastico/Fustello

Codice prodotto

Conforme alle specifiche

Applicazione di sticker sul film Plastico/Vassoio

Codice EAN

Ingredienti

Descrizione

Pomodori

Pomodori di origine italiana provenienti da produzione integrata e ottenuti da materie prime non OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m.. 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.

Succo di pomodoro

Acido citrico - E330 per alimenti (se necessario)

Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche del prodotto

U.M.

Formato nominale

500 g

1 kg

3 kg

Tolleranze

Peso netto

g

≥ 400

≥ 800

≥ 2500

+ 2 %

pH

4.30

4.30

4.30

± 0.15

Residuo ottico

%

6

6

6

± 1

Vuoto

cm Hg

≥ 5

≥ 10

≥ 10

Pelli

cm²

≤ 3/100 g peso netto

≤ 3/100 g peso netto

≤ 3/100 g peso netto

Muffe (Howard test)

%

< 40

< 40

< 40

Corpi estranei

N°

Assenti

Assenti

Assenti

Sale aggiunto

%

0

0

0

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 POLPA DI POMODORO

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 30°C per 14 gg. Assenza di spore anaerobie nel prodotto.

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 TMC: tempo minimo di conservazione	36 mesi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	150 kJ / 36 kcal	- di cui zuccheri	4.5 g
Grassi	0.2 g	Fibre	1.0 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g	Proteine	1.6 g
Carboidrati	6.5 g	Sale naturale	0.1 g

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 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.

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 400 g	75 x 109	24	455x320x110	12	14 12	6	84 72	80x120x172 80x120x150
12 x 400 g	75 x 109	12	230x320x110	6	14	12	168	80x120x172
12 x 800g	99 x 118	12	455x320x120	12	14 12	6	84 72	80x120x173 80x120x150
6 x 3 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 Kosher	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



“LA REALE”



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO POLPA DI POMODORO

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) 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 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"/>

06	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG