

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO CON BASILICO

Descrizione ed uso

Conserva di pomodori privati di bucce e semi e trituriati, addizionata di foglie di basilico fresco, imbottigliata sottovuoto e stabilizzata mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di primi piatti.

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni	Standard di riferimento
Bottiglia in vetro a collo conico	PASSATA STD TO53 BCO	219x78 mm – Capacità ISO: 720 ml	DM 21.03.73
Bottiglia in vetro a collo cilindrico	PASSATA NEW TO53 FD 136	224x77 mm – Capacità ISO: 720 ml	DIR. 92/39/CEE

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Capsula metallica del tipo twist off	Conforme alle specifiche UE – US FDA – DM 21.03.73
	Chiusura - capsulatura	Conforme alle specifiche
	Aspetto esterno	Senza difetti, pulita
	Aspetto interno	Senza difetti, pulita
	Codifica	Sigla stabilimento, lotto e orario di produzione

Formato	Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
680 g	Film plastico/Vassoio (Termo da 6 - 12)	Polietilene/Cartone	500 x 50/KWMT 342	410 x 310 x 117
	Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m ²	140 x 90

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

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.
Basilico	Foglie di basilico fresco di origine italiana
Sale	Sale fino alimentare di origine italiana
Acido citrico - E330 per alimenti	Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Standard	Tolleranze
Peso netto	g	≥ 680	+ 2 %
Residuo ottico	%	8	± 1
Vuoto	cm Hg	> 20	
Bostwick (cmx30")	cm	8	± 2
pH		4.30	± 0.15
Rapporto zuccheri	% RS	> 42	
Rapporto acidità	% RS	< 9	
Muffe (Howard test)	%	< 50	
Corpi estranei	N°	Assenti	
Basilico	%	0.4	± 0.2
Sale aggiunto	%	0.3	± 0.2

Caratteristiche organolettiche	U.M.	Standard
Odore	Olfattivo	Tipico
Sapore	Gustativo	Tipico
Colore	a/b	2.00 – 2.50

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	36 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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO CON BASILICO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	104 kJ / 25 kcal	- di cui zuccheri	2.4 g
Grassi	0.5 g	Fibre	1.0 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.2 g
Carboidrati	3.4 g	Sale	0.3 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 richiudere la bottiglia con la propria capsula, 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. I prodotti sono sollevati dal pavimento di almeno 10 cm.

Pallettizzazione	Bottiglia diametro/h	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Colli totali	Pedane LxPxh
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
12 x 680 g	78 x 219	12	235x320x220	12	6	12	72	80x120x150
6 x 680 g	78 x 219	6	235x160x225	6	6	25	150	80x120x150

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



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO CON BASILICO

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"/>

08	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG