

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 - Napoli
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 PASSATA RUSTICA “LICOLIFE” 680 G

Descrizione ed uso

Conserva di pomodori tritati, imbottigliata sottovuoto e stabilizzata mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti e ragù.

Imballaggio primario

Bottiglia di vetro bombata con collo cilindrico

Qualità

PASSATA NEW T.O. 53 FD 136

Dimensioni

224x77 mm – Capacità ISO: 720 ml

Specifiche imballaggio primario

Caratteristiche

Capsula metallica del tipo twist off

Chiusura - capsulatura

Aspetto esterno

Aspetto interno

Codifica

Standard di riferimento

Conforme alle specifiche

Conforme alle specifiche

Senza difetti, pulita

Senza difetti, pulita

Sigla stabilimento, lotto e ora di produzione

Formato

680 g

Imballaggi secondari

Film plastico/Vassoio (Termo da 6-12)

Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Materiale

Polietilene/Cartone

Carta

Qualità

500 x 50/KWMT 342

80g/m²

Dimensioni (mm)

410 x 310 x 117

140 x 90

Specifiche imballaggi secondari

Applicazione di sticker sul film Plastico/Vassoio (Termo)

Caratteristiche indicate sullo sticker

Descrizione prodotto / Marchio

Codice prodotto

Codice EAN

Standard di riferimento

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.

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 chimico - fisiche

U.M.

Standard

Tolleranze

Peso netto

g

680

+ 2 %

Vuoto

cm Hg

> 20

Residuo ottico

%

7-8

pH

4.30

± 0.15

Bostwick

cm/30"

8

± 1

Muffe (Howard test)

%

< 50

Corpi estranei

N°

Assenti

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.

Caratteristiche sensoriali del prodotto

La polpa finissima Licolife è caratterizzata da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All'assaggio spiccano il gusto di dolce e la sensazione di "vellutato" conferita al prodotto dal particolare processo di lavorazione a cui è sottoposta la materia prima.

Shelf - life

Le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'imbottigliamento.

U.M.

TMC: t (mesi) dalla data di produzione

TMC: tempo minimo di conservazione

Standard

36 mesi

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 - Napoli
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 PASSATA RUSTICA “LICOLIFE” 680 G

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	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. Tutti i prodotti sono sollevati dal pavimento almeno di 10 cm.

Pallettizzazione	Bottiglia H x Diametro	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane LxPxh
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
12 x 680 g	78 x 219	12	320x235x220	12	6	12	72	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 - Napoli

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 PASSATA RUSTICA “LICOLIFE” 680 G

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"/>

03	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA: RAQ	APPROVATA DG