

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PASSATA DI POMODORO “BIO”

Descrizione ed uso

Conserva di pomodori biologici tritati e privati di bucce e semi, imbottigliati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze e primi piatti.

| Imballaggio primario | Qualità | Dimensioni | Standard di riferimento |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Bottiglia di vetro a collo conico | PASSATA STD T.O. 53 BCO | 219x78 mm – Capacità ISO: 720 ml | DM 21.03.73 DIR. 92/39/CEE |
| Bottiglia di vetro a collo cilindrico | PASSATA NEW T.O. 53 FD 136 | 224x77 mm – Capacità ISO: 720 ml | |
| Bottiglia di vetro a collo conico | STD 37 CL T.O. 53 | 156x66 mm – Capacità ISO: 370 ml | |

| 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 |
| 340 g | Film plastico/Vassoio (Termo da 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 60 |

| 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 biologici | Pomodori di origine italiana provenienti da Agricoltura Biologica in conformità al Reg. CE 834/2007 e s.m., 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 del prodotto | U.M. | Formato nominale | | Tolleranze |
|------------------------------|-------|------------------|---------|------------|
| | | 700 g | 420 g | |
| Peso netto | g | 680 | 340 | + 2 % |
| Residuo ottico | % | 7 | 7 | ± 0.5 |
| Vuoto | cm Hg | > 20 | > 20 | |
| Bostwick (cmx30") | cm | 8 | 8 | ± 1 |
| pH | | 4.30 | 4.30 | ± 0.15 |
| Rapporto zuccheri | % RS | > 42 | > 42 | |
| Rapporto acidità | % RS | < 9 | < 9 | |
| Muffe (Howard test) | % | < 50 | < 50 | |
| Corpi estranei | N° | Assenti | Assenti | |
| Sale aggiunto | % | 0.3 | 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 “BIO”

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 | 320x235x220 | 12 | 6 | 12 | 72 | 80x120x150 |
| 12 x 340 g | 66 x 156 | 12 | 280x210x160 | 6 | 8 | 15 | 120 | 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 “BIO”

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"/> |
| 6 | 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"/> |
| | 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) 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 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 |