

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

CONSERVA DI POMODORO CON

“POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP”

Descrizione ed uso

La conserva di pomodoro con “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP” La Fiammante è un prodotto che si caratterizza per la particolare dolcezza dovuta all'alta concentrazione di zuccheri contenuti nei pomodorini. Questa caratteristica dipende sia dal terreno di origine vulcanica sul quale le varietà "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto" sono coltivate e sia dalla poca acqua richiesta dalla pianta, che favorisce la concentrazione degli zuccheri.

I **Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP** La Fiammante sono confezionati in vasetti di vetro immersi in succo di pomodoro e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Sono adatti per la preparazione di primi piatti, secondi piatti e contorni.

Ingredienti	Descrizione
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP	Pomodorini di origine italiana provenienti dall'area vesuviana in accordo con il Disciplinare di produzione del “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP” e ottenuti da materie prime non OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..
Succo di pomodoro	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..

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Formato nominale
		500 g
Peso netto	g	≥ 450
Peso sgocciolato	%	≥ 270
Interezza	%	> 70
pH		≤ 4.50
Residuo ottico	%	6.5 - 8
Vuoto	cm Hg	> 10
Muffe (Howard test)	%	< 40
Corpi estranei	N°	Assenti
Sale aggiunto	%	0

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	154 kJ / 37 kcal	- di cui zuccheri	5.0 g
Grassi	0.4 g	Fibre	3.0 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.3 g
Carboidrati	5.5 g	Sale naturale	0.1 g

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	36 mesi
	TMC: tempo minimo di conservazione	

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.

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONSERVA DI POMODORO CON

“POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP”

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

Dimensioni imballaggio primario

VASETTO VETRO: 72 L*72 P*137 H

CAPSULA: 72 D*13 H

Specifiche imballaggio primario

Caratteristiche

Vasetto in vetro

Capsula in banda stagnata

Aspetto

Codifica

Standard di riferimento

Conforme alle specifiche del fornitore

Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m.

Senza difetti, pulita

Sigla stabilimento, lotto e ora di produzione

Imballaggi secondari

Materiale

Qualità

Dimensioni (mm)

Film plastico/Vassoio (Termo da 12)

Polietilene/Cartone

Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa

Carta

160 g/m²

180 x 72

Pallettizzazione	Vasetto diametro/h	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane LxPxH
Formato	mm	n.	mm	Kg	n.	n.	n.	cm
6 x 500 g	72 x 150	6	240x156x140	4.8	10	26	260	80x120x140

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 in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..

SI

Assenza di allergeni (D.Lgs n.114/06, Dir. 2006/142/CE e Reg. UE 1169/2011).

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CONSERVA DI POMODORO CON “POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP”

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) lattiolio.	<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"/>

02	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	DATA	ELABORATA RAQ	APPROVATA DG