

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 POMODORINI var. DATTERINI

Descrizione ed uso

I Pomodorini Datterini La Fiammante sono coltivati nelle fertili terreni del sud Italia, lasciati maturare naturalmente al sole, raccolti al punto giusto di maturazione e subito trasformati per conservare al meglio il sapore genuino del pomodoro fresco, l'odore tipico e il colore rosso vivo. Aggiunto il succo di pomodoro, i Datterini sono inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatti per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti di carne e pesce e contorni.

Ingredienti	Descrizione
Pomodorini var. Datterini	Pomodorini varietà Datterini di origine italiana ottenuti con il metodo della Produzione Integrata Certificata, a partire da piantine non OGM, in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..
Succo di pomodoro	Pomodori di origine italiana ottenuti con il metodo della Produzione Integrata Certificata, a partire da materie prime non OGM, in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m..

Caratteristiche del prodotto	U.M.	Formato nominale	Tolleranze
		500 g	
Peso netto	g	≥ 400	+ 2 %
Peso sgocciolato	%	≥ 240 g	
Interezza	%	> 70	
pH		4.30	± 0.15
Residuo ottico	%	6-7	± 0.5
Vuoto	cm Hg	> 5	
Muffe (Howard test)	%	< 40	
Corpi estranei	N°	Assenti	
Sale aggiunto	%	0	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Contenuto medio per 100 g di prodotto

Energia	119 kJ / 29 kCal	- di cui zuccheri	5.0 g
Grassi	0.2 g	Fibre	1.1 g
- di cui saturi	0.0 g	Proteine	1.5 g
Carboidrati	6.1 g	Sale naturale	0.1g

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

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 di pesticidi.

Processo produttivo: Controllo continuo durante tutto il ciclo di lavorazione su macchinari, attrezzature, personale addetto.

Prodotto finito: Analisi delle caratteristiche merceologiche e qualitative del prodotto finito effettuate nel laboratorio Controllo Qualità interno con cadenza oraria durante il periodo produttivo. Analisi microbiologiche, merceologiche e determinazione di pesticidi effettuate a campione effettuate presso 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 POMODORINI var. DATTERINI

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.

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.

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni
Scatola in banda stagnata con interno smaltato e apertura E.O.	E 4/1 – Corpo: 0,15 – Fondo: 0,18 TSF	73 x 109 mm – Capacità ISO: 425 ml

Specifiche imballaggio primario	Caratteristiche	Standard di riferimento
	Banda stagnata	Conforme al Reg. 04/1935/CE – DM 18.02.84 e s.m.
	Aggraffatura	Conforme alle specifiche del fornitore
	Smalto interno	Conforme alla Dir. 05/1895/CE e s.m.
	Aspetto interno	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
	Aspetto esterno	Senza difetti, pulita
	Codifica	Sigla stabilimento, lotto e ora di produzione

Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
Cartone da 24	Cartone	KWMK 342 B	455 x 302 x 108
Film plastico/Fustello (Termo da 24)	Polietilene/Cartone	630 x 55/TMT 242 C	455 x 302 x 108
Film plastico/Vassoio (Termo da 12)	Polietilene/Cartone	630 x 55/TBMT 343 B	309 x 227 x 108
Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80 g/m ²	24 x 102

Specifiche imballaggi secondari	Caratteristiche indicate sullo sticker	Standard di riferimento
Applicazione di sticker sul cartone da 24	Descrizione prodotto / Marchio Codice prodotto Codice EAN	Conforme alle specifiche
Applicazione di sticker sul film Plastico/Fustello		
Applicazione di sticker sul film Plastico/Vassoio		

Pallettizzazione	Barattolo 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
24x400g	75x109	24	455x320x110	12	14	6	84	80x120x172
					12	6	72	80x120x150
12x400 g	75x109	12	230x320x110	6	14	12	168	80x120x172

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, Direttiva 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 POMODORINI var. DATTERINI

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