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

La Fiammante sani e mediterranei

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
POLPA DI POMODORO

Descrizione ed uso	Conserva di pomodori tagliati a cubetti, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi e secondi piatti, contorni.

Imballaggio primario	Qualità	Dimensioni
Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato e con apertura O. T. oppure E. O. (x 500 g)	E 4/1 – Corpo: 0,15 – Fondo: 0,18 TSF	73 x 109 mm – Capacità ISO: 425 ml
	E 4/1 – Corpo: 0,17 – Fondo: 0,19 TSF	99 x 118 mm – Capacità ISO: 850 ml
	E 4/1 – Corpo: 0,23 – Fondo: 0,26 TSF	155 x 152 mm – Capacità ISO: 2650 ml

	Caratteristiche	Standard di riferimento
Specifiche imballaggio primario	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

Formato	Imballaggi secondari	Materiale	Qualità	Dimensioni (mm)
500 g	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
	Film plastico (termo confezione tris)	Polietilene	630 x 55	455 x 302 x 108
	Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m^2	244 x 102
1 kg	Cartone da 12	Cartone	TMT242C	306 x 410
	Film plastico/Fustello (Termo da 12)	Polietilene/Cartone	630 x 55/TMT 242 C	455 x 302 x 108
	Film plastico/Vassoio (Termo da 6)	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	330 x 110
3 kg	Cartone da 6	Cartone	KMT 342	475 x 315 x 150
	Film plastico/Fustello (Termo da 6)	Polietilene/Cartone	TMT 242 C	318 x 477 x 150
	Etichetta con scadenza in gg/mm/aaaa	Carta	80g/m^2	508 x 143

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

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.
Succo di pomodoro	
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
		500 g	1 kg	3 kg	
Peso netto	g	≥ 400	≥ 800	≥ 2500	+ 2 %
pH		4.30	4.30	4.30	± 0.15
Residuo ottico	%	6	6	6	± 1
Vuoto	cm Hg	≥ 5	≥ 10	≥ 10	
Pelli	cm^2	≤ 3/100 g peso netto	≤ 3/100 g peso netto	≤ 3/100 g peso netto	
Muffe (Howard test)	%	< 40	< 40	< 40	
Corpi estranei	N°	Assenti	Assenti	Assenti	Nessuna
Sale aggiunto	%	0	0	0	

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
POLPA DI POMODORO

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

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 naturale	0.1 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 trasferire il prodotto in un contenitore per alimenti, 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 di almeno 10 cm.

Pallettizzazione	Barattolo Diametro*h	Pezzi collo	Collo LxPxh	Peso collo	File	Colli x fila	Totale colli	Pedane PxLxh
Formato	**mm**	**n.**	**mm**	**Kg**	**n.**	**n.**	**n.**	**cm**
24 x 400 g	75 x 109	24	455x320x110	12	14 12	6	84 72	80x120x172 80x120x150
12 x 400 g	75 x 109	12	230x320x110	6	14	12	168	80x120x172
Tris (3x400)	75 x 109	12	230x320x110	6	14	12	168	80x120x172
12 x 800g	99 x 118	12	455x320x120	12	14 12	6	84 72	80x120x173 80x120x150
6 x 3 kg	155 x 152	6	480x320x160	18	11	5	55	80x120x176

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
POLPA DI POMODORO

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:	☐	☐	☒
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;	☐	☐	☒
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	☐	☐	☒
2	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei.	☐	☐	☒
3	**Uova** e prodotti a base di uova.	☐	☐	☒
4	**Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:	☐	☐	☒
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	☐	☐	☒
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	☐	☐	☒
5	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi.	☐	☐	☒
6	**Soia** e prodotti a base di soia, tranne:	☐	☐	☒
	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;	☐	☐	☒
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	☐	☐	☒
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;	☐	☐	☒
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	☐	☐	☒
7	**Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	☐	☐	☒
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	☐	☐	☒
	b) lattiolo.	☐	☐	☒
8	**Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	☐	☐	☒
9	**Sedano** e prodotti a base di sedano.	☐	☐	☒
10	**Senape** e prodotti a base di senape.	☐	☐	☒
11	**Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.	☐	☐	☒
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.	☐	☐	☒
13	**Lupini** e prodotti a base di lupini.	☐	☐	☒
14	**Molluschi** e prodotti a base di molluschi.	☐	☐	☒

06	03.01.18	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
REVISIONE	**DATA**	**ELABORATA RAQ**	**APPROVATA DG**