NICOLA COLAVOLPE & C. snc
Piazzale Nicola Colavolpe - 87033 Belmonte Calabro (CS)
P.I./C.F. 01577290784
Tel. (+39) 0982 47017 – Fax (+39) 0982 47173
www.colavolpe.com - ufficio qualità: colavolpe.rq@virgilio.it
Cert. ICIM n. 2086 - Cert. IQNET n. IT-18446 Standard UNI EN ISO 9001:2008

SCHEDA TECNICA
FICHI SECCHI CALABRESI, SELEZIONATI, COTTI AL FORNO E CUBETTATI
MOD. ST
REV. 4 DEL 09/10/2026

Riservato: il presente documento non può essere portato a conoscenza di terzi senza autorizzazione dell'azienda Colavolpe.

1 DENOMINAZIONE PRODOTTO

Nome prodotto	**FICHI SECCHI CALABRESI, SELEZIONATI, COTTI AL FORNO E CUBETTATI**
Denominazione	Fichi secchi cotti al forno



2 DESCRIZIONE PRODOTTO

a)	**Sunto del processo di produzione**	Il fico secco di qualità Dottato raccolto e lavorato in Calabria è caratterizzato da una buccia sottile e da una polpa particolarmente morbida e dolce con acheni (semi del fico) molto piccoli, quasi inpercettibili. Mani esperte selezionano solo i fichi di calibro più piccolo per esaltare il gusto del fico essiccato di qualità *Dottato*. I fichi sono privati del picciolo manualmente e ridotti a cubetti. Dopo la cottura in forno a 170-180°C i fichi sono ridotti a cubetti e, per mantenerne intatta la morbidezza e il profumo, il prodotto è subito confezionato.	
b)	**Caratteristiche gustative**	Aspetto	cubetti
		Colore	ambrato
		Odore	del fico essiccato
		Sapore	Gusto dolce, mielato con acheni appena percettibili
		Consistenza	Consistenza morbida del fico
c)	**Suggerimenti Gastronomici**	il prodotto può essere impiegato come semilavorato da aggiungere nelle preparazioni di prodotti da forno o altri prodotti di pasticceria o gastronomia.	

3 INGREDIENTI

Lista completa ingredienti e additivi in ordine crescente di quantità	100% Fichi secchi. "Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **frutta a guscio, latte, solfiti, sesamo, uova, glutine e soia**"

4 VALORI NUTRIZIONALI

		Unità di misura	Valore
Energia	kJ	1057	
Energia	kcal	251	
Grassi	g/100g	4,7	
di cui acidi grassi saturi	g/100g	1,8	
Acidi grassi trans.	g/100g	0,0	
Colesterolo	mg/100g	0,0	
Sodio	mg/100g	84,1	
Sale	g/100g	0,21	
Carboidrati	g/100g	42,0	
di cui zuccheri	g/100g	33,1	
Fibre Alimentari	g/100g	12,1	
Proteine	g/100g	4,3	
Vitamina A	%	0	
Vitamina C	mg/100g	0,61	
Ferro	%	0,001	
Calcio	%	0,1	

5 Organismi Geneticamente Modificati (OGM) / Novel Food

Il prodotto o le materie prime per questo utilizzate contengono proteine o DNA geneticamente modificati?☐Si ☒No

In base alla normativa di riferimento solo se si impiegano prodotti OGM si deve darne indicazione in etichetta. Gli ingredienti scelti al momento non contengono OGM, qualora l'azienda Colavolpe dovesse decidere di impiegare ingredienti OGM (o derivati OGM) si impegna a darne comunicazione al Cliente

NICOLA COLAVOLPE & C. snc
Piazzale Nicola Colavolpe - 87033 Belmonte Calabro (CS)
P.I./C.F. 01577290784
Tel. (+39) 0982 47017 – Fax (+39) 0982 47173
www.colavolpe.com - ufficio qualità: colavolpe.rq@virgilio.it
Cert. ICIM n. 2086 - Cert. IQNET n. IT-18446 Standard UNI EN ISO 9001:2008

Riservato: il presente documento non può essere portato a conoscenza di terzi senza autorizzazione dell'azienda Colavolpe.

6 Conservazione

Modalità di conservazione	*Tempo di conservazione*	*Ambiente*	*Temperatura*
Prodotto non aperto:	9-10 mesi dalla produzione	In luogo fresco e asciutto	Tra +8°C e +15° C
Confezione aperta:	9-10 mesi dalla produzione	In luogo fresco e asciutto	Tra +8°C e +15° C

7 Tecniche di confezionamento

Il prodotto è confezionato in atmosfera controllata? ☐Si ☒No

Il prodotto o sue componenti vengono sottoposti a radiazioni? ☐Si ☒No

8 Condizioni di trasporto e di stoccaggio

Temperatura durante il trasporto	Tra + 12° C e +20° C
Modificazioni possibili durante lo stoccaggio (es. formazione di deposito, grumi, variazioni di colore)	Temperature non adeguate possono causare una cristallizzazione dello zucchero contenuto nel frutto. Il processo non compromette la salubrità del prodotto, ma ha solo conseguenze dal punto di vista estetico.

Molte fasi del processo produttivo sono realizzate in modo artigianale, pertanto eventuali piccole imperfezioni e differenze non sono da considerarsi Non conformità ma caratteristiche del prodotto e del processo produttivo.

9 ETICHETTATURA

a)	Tipologia di etichettatura	☐ pack prestampato ☒ etichetta adesiva ☐ pendaglio
b)	CODICE EAN 13	800 840 801 7608
c)	Lingua	☒ italiano ☐ inglese ☐ francese ☐ tedesco
d)	Indicazione TMC/scadenza	da consumarsi preferibilmente entro: ☒ giorno-mese-anno ☐mese-anno ☐anno
e)	Indicazione della quantità	☒ Peso Netto in grammi/Kg ☐ Peso Netto in once ☐ contenuto netto in cl
f)	Chiave di lettura del lotto di produzione	ESEMPIO Lotto LN 365 L = Lotto N = lettera che indica l'anno di produzione 365 = numero di 3 cifre che identifica il giorno di produzione
g)	Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto

10 IMBALLO

SINGOLA UNITA' DI VENDITA SACCHETTO SEMI-SOTTOVUOTO			
PESO NETTO kg	3,000		
PESO LORDO kg	3,100		
CARTONE (KT)		RIF.4	
PZ x KT	N.	1	
MISURE (cm)	La	29,80	
	Lu	15,00	
	H	21,00	
PESO LORDO	kg	3,350	
PALLET (PL)			
KT X STRATO	N.	12	
STRATI	N.	5	
TOT. KT X PL	N.	60	
MUSURE (cm)	La	80	
	Lu	120	
	H	120	
PESO FINALE	kg	205,500	

N.B.Alcuni pesi e misure sopra riportati possono subire piccole variazioni a causa di esigenze logistiche