

<b>ICAB SpA</b> Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA) www.lafiammante.it - e-mail: info@lafiammante.it Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA) Tel. 081 5616290 – 0828 957155	<div data-bbox="868 76 1091 174" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1394 85 1490 210" data-label="Image"> </div> <p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>  <b>FILETTI DI POMODORO / TOMATO FILLETS</b></p>
---	---

<b>Denominazione legale del prodotto</b> <b>Legal product name</b>	Pomodori in pezzi / Tomatoes in pieces
---	--

<b>Descrizione ed uso</b> <b>Description and use</b>	Conserva di pomodori pelati tagliati a fette, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi e secondi piatti, contorni. Preserved sliced peeled tomatoes, vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Suitable for the preparation of pizzas, first and second courses, side dishes.
---	---

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Descrizione / Description</b>
<b>Pomodori</b> <b>Tomatoes (60%)</b>	Pomodori di origine italiana 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.
<b>Succo di pomodoro</b> <b>Tomato juice (39.7%)</b>	Tomatoes of Italian origin obtained from GMO's free raw materials in accordance with Reg. 1829 and 1830/03/EC, as amended. During the manufacturing they are not in contact with any kind of allergen according to D.Lgs n. 114 del 08/02/06 and to Directive 2006/142/CE and to the REG UE 1169/2011
<b>Acido citrico</b> <b>Citric acid - E330 (0.3%)</b>	Acido citrico monoidrato ottenuto da materie prime non OGM Citric acid monohydrate got by raw materials OGM free

<b>Caratteristiche chimico – fisiche</b> <b>Chemical / physical characteristics</b>	<b>U.M.</b> <b>M.U.</b>	<b>Standard</b>	<b>Tolleranze</b> <b>Tolerance</b>
Peso netto / Net weight	g	≥ 400	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 240	
pH		4.30	± 0.15
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6	± 1
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	
Pelli / Peels	cm <sup>2</sup>	≤ 3/100 g	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40	
Depigmentati / Depigmented	%	≤ 5% peso netto	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti/Absent	Nessuna / None
Sale aggiunto / Added salt	%	0	

<b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL characteristics</b>	Carica microbica totale mesofila - Mesophilic total microbial load	< 100 UFC/g
	Lieviti e Muffe - Yeasts and moulds	< 10 UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/Absent in 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Assente/Absent in 25g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 10 UFC/g
	Coagulase-positiva staphylococchi at 37°C	< 10 UFC/g

<b>Test di Incubazione</b> <b>Incubation Test</b>	Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 37°C per 14 giorni. The product is stable when microbiologically tested by incubation at 37°C for 14 days.
--	---

<b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b> <b>ORGANOLEPTIC characteristics</b>	Odore - Smell	Tipico del pomodoro maturo fresco – Typical of the fresh ripe tomato
	Sapore - Taste	Tipico del pomodoro maturo fresco – Typical of the fresh ripe tomato
	Colore - Colour	Rosso vivo tipico del pomodoro maturo Bright red typical of ripe tomato - a/b: 2.00 – 2.50
	Il Pomodoro pelato è caratterizzato da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All'assaggio spiccano l'intenso profumo e il gusto dolce tipici del pomodoro. Peeled Tomato is characterized by smell and color typical of red, ripe tomatoes. On tasting, the tomato's intense aroma and sweet taste stand out.	

<b>SHELF - LIFE</b>	TMC: 36 mesi dalla data di produzione / 36 months from date of manufacture
---------------------	--

<b>Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product</b>			
Energia/Energy	95 kJ / 25 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	3.9 g
Grassi/Fats	0.1 g	Fibre/Fiber	0.8 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.1 g
Carboidrati/Carbohydrates	3.9 g	Sale / Salt	0.10 g

<b>ICAB SpA</b> Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA) www.lafiammante.it - e-mail: info@lafiammante.it Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA) Tel. 081 5616290 – 0828 957155	 <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET</b> <b>FILETTI DI POMODORO / TOMATO FILLETS</b> 
---	---

<b>Destinazione d'uso del prodotto:</b> prodotto destinato al consumo umano / <b>Intended use of the product:</b> product for human consumption
---

<b>Requisiti dietetici speciali:</b> prodotto destinato a tutte le categorie di consumatori <b>Special dietary requirements:</b> product intended for all categories of consumers			
Idoneo per vegetariani/Suitable for vegetarians	SI/Yes	Idoneo per dieta Halal/Suitable for Halal diet	SI/Yes
Idoneo per vegani/Suitable for vegans	SI/Yes	Assenza di OGM/GMO free	SI/Yes
Idoneo per celiaci/ Suitable for coeliacs	SI/Yes	Assenza di dolcificanti/Sweeteners free	SI/Yes
Idoneo per diabetici/Suitable for diabetics	SI/Yes	Assenza di caffeina/Caffeine free	SI/Yes
Idoneo per dieta Kosher/Suitable for kosher diets	SI/Yes		

<b>Stoccaggio del prodotto</b> <b>Product Storage</b>	Il prodotto è stoccato all'interno di magazzini freschi e asciutti su pallet singolarmente identificati ed al riparo dalla luce e da fonti di calore. / The product is stored in cool, dry warehouses on individually identified pallets and protected from light and heat sources.
--	---

<b>Conservazione del prodotto prima dell'apertura</b> <b>Storage before opening</b>	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Store the product in a cool, dry place and away from heat sources.
--	--

<b>Conservazione del prodotto dopo l'apertura</b> <b>Storage after opening</b>	Dopo l'apertura, trasferire in un contenitore per alimenti, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store unopened in a cool, dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated at +4°C. Consume within three days.
---	--

<b>Specifiche IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> <b>PRIMARY PACKAGING Specifications</b>	Scatola in banda stagnata con interno smaltato BPA-NI. Tinplate box with enameled interior BPA-NI. Scatole 400g con apertura Easy Open (E.O.) 400g boxes with Easy Open (E.O.) opening.	<b>Codice riciclo:</b> FE 40 Metallo <b>Recycle code:</b> FE 40 Metal
<b>Dimensioni (ØxH)</b> <b>Dimensions (ØxH)</b>	<b>400g:</b> 73x109 mm	

<b>Codifica/Coding</b>	Es.: XXX LR250 15:30
------------------------	----------------------

<b>Sistema di codifica del lotto</b> <b>Lot coding system</b>	XXX = Codice stabilimento; L = Lotto; R = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione; Pelati: tipologia di prodotto. XXX = factory code; L = batch; R = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar; 15:30 = production time; Peeled: type of product.
--	--

<b>Imballaggio secondario</b> <b>Secondary packaging</b>	Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker Cardboard plate + shrink film + sticker
---	--

<b>Caratteristiche sticker</b> <b>Sticker features</b>	Descrizione prodotto / Marchio; Codice prodotto; Codice EAN Product description / Brand; Product code; EAN code
---	--

<b>Pallettizzazione / Palletising</b>							
<b>Formato</b> <b>Size</b>	<b>Dimensioni Collo</b> <b>LxPxH</b> <b>Package dimensions</b> <b>WxDxH (mm)</b>	<b>Peso collo</b> <b>Package weight</b> <b>(kg)</b>	<b>Pezzi x Collo</b> <b>Pieces per</b> <b>Package (n°)</b>	<b>File/Rows</b> <b>(n°)</b>	<b>Colli x fila</b> <b>Packages per</b> <b>row (n°)</b>	<b>Colli totali</b> <b>Total</b> <b>packages (n°)</b>	<b>Dimensioni Pallet</b> <b>LxPxH</b> <b>Pallet Dimensions</b> <b>WxDxH (cm)</b>
24x400 g	455x320x110	12	24	12/14	6	72/84	80x120x150/172
12x400 g	230x320x110	6	12	14	12	168	80x120x172



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES		Contiene Contains	Può contenere May contain	Non contiene Does not contain
1	<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: <b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati; wheat based glucose syrups including dextrose (and products thereof);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati; wheat based maltodextrins (and products thereof);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; glucose syrups based on barley;	<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. cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei. <b>Crustaceans</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova. / <b>Eggs</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce, tranne: / <b>Fish</b> and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi. / <b>Peanuts</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia, tranne: / <b>Soybeans</b> and products thereof, except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati; / fully refined soybean oil and fat;	<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; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;	<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; plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <b>Milk</b> and products thereof (including lactose), except:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e l'alcol etilico di origine agricola; whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) latticello / lactitol;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	<b>Frutta a guscio</b> : 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 produzione di distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola). <b>Nuts</b> , namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano. / <b>Celery</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape. / <b>Mustard</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo. / <b>Sesame seeds</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> in termini di SO <sub>2</sub> totale. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini. / <b>Lupin</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi. / <b>Molluscs</b> and products thereof.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

06	20/01/2025	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director