

<p><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</p>	<div data-bbox="874 76 1098 174" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET</b>  <b>DATTERINI GIALLI AL NATURALE IN VETRO</b>  <b>NATURAL YELLOW DATTERINI IN GLASS</b></p> <div data-bbox="1401 85 1503 241" data-label="Image"> </div>
--	--

<b>Denominazione legale del prodotto</b> <b>Legal product name</b>	Pomodori non pelati interi / Unpeeled whole tomatoes
---	--

<b>Descrizione ed uso</b> <b>Description and use</b>	<p>I Datterini gialli si caratterizzano per la particolare dolcezza e l'elevato contenuto in vitamine e sostanze antiossidanti. I Datterini gialli La Fiammante sono immersi in liquido di governo e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Sono ideali per la preparazione di salse, vellutate e creme gialle da utilizzare come ingrediente di piatti a base di pesce (filetti di orata, spigola, ecc., pesce crudo), di primi piatti, secondi piatti e contorni, ai quali conferiscono un colore vivace, un delicato profumo di pomodoro e una particolare dolcezza.</p> <p>Prodotto da: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p> <p>The yellow Datterini are characterized by their special sweetness and high content of vitamins and antioxidants. La Fiammante yellow Datterini are soaked in preserving liquid and stabilized by a thermal pasteurization process. They are ideal for the preparation of sauces, velvety soups and yellow creams to be used as an ingredient in fish dishes (fillets of sea bream, sea bass, etc., raw fish), first courses, main courses and side dishes, to which they impart a vibrant color, a delicate tomato scent and a particular sweetness.</p> <p>Manufactured by: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p>
---	---

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Descrizione / Description</b>
<b>Pomodori Datterini</b> <b>Datterini Tomatoes (55%)</b>	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.
<b>Acqua</b> <b>Water (43.5%)</b>	Tomatoes of Italian origin from integrated production and 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 E330</b> <b>Citric acid E330 (0.8%)</b>	Acido citrico monoidrato di origine europea Citric acid monohydrate of European origin
<b>Sale / Salt (0.7%)</b>	Sale fino di origine italiana / Fine salt of Italian origin

<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	≥ 450	≥ 1000	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 280	≥ 600	5 %
Interezza / Entirity	%	≥ 70	≥ 80	
pH		≤ 4.50	≤ 4.50	± 0.15
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	3.8-4.8	3.8-4.8	± 0.5
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 10	≥ 10	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40	≤ 40	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	Assenti	Nessuna / None
Sale totale (aggiunto + naturale) Added salt (added + natural)	%	0.8	0.8	

<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 Coagulase-positive staphylococci at 37°C <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 UFC/g < 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>Metalli Pesanti</b> <b>Heavy Metals</b>	<b>Analita / Analyte</b>	<b>Unità di misura</b> <b>Units of Measurement</b>	<b>Risultato / Result</b>
	PIOMBO/LEAD (Pb)	mg/Kg	< 0.05
	ARSENICO/ARSENIC (As)	mg/Kg	< 0.01
	CADMIO/CADMIUM (Cd)	mg/Kg	< 0.02
	STAGNO/POND (Sn)	mg/Kg	< 0.1

<p><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</p>	<div data-bbox="874 76 1098 174" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>  <b>DATTERINI GIALLI AL NATURALE IN VETRO</b>  <b>NATURAL YELLOW DATTERINI IN GLASS</b></p> <div data-bbox="1394 85 1500 237" data-label="Image"> </div>
--	---

<b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b> ORGANOLEPTIC characteristics	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	Giallo intenso tipico del pomodoro maturo Intense yellow typical of ripe tomato

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

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	154 kJ / 37 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	5.0 g
Grassi/Fats	0.4 g	Fibre/Fiber	3.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.3 g
Carboidrati/Carbohydrates	5.5 g	Sale / Salt	0.80 g

<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, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store unopened in a cool, dry place. After opening, keep refrigerated at +4°C and consume within three days.
---	---

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> <b>Specifiche e Dimensioni</b> <b>PRIMARY PACKAGING:</b> <b>Specifications and Dimensions</b>	Vasetto in vetro 450g (mm): 74x74x140 mm (LxPxH)	<b>Codice riciclo:</b> GL 70 Vetro <b>Recycle code:</b> GL 70 Glass
	Vasetto in vetro 1000g (mm): 107x165 mm (ØxH)	
	Capsula metallica tipo twist-off	<b>Codice riciclo:</b> C/FE 91 Metallo <b>Recycle code:</b> C/FE 91 Metal
	Twist-off metal capsule: 85x7 mm (ØxH)	

<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. XXX = factory code; L = batch; R = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar.

<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
---	--

Pallettizzazione / Palletising							
Formato Size	Dimensioni Collo LxPxH Package dimensions WxDxH (mm)	Peso collo Package weight (kg)	Pezzi x Collo Pieces per Package (n°)	File/Rows (n°)	Colli x fila Packages per row (n°)	Colli totali Total packages (n°)	Dimensioni Pallet LxPxH Pallet Dimensions WxDxH (cm)
6x1000 g	320*230*170	7.2	6	6	12	72	80x120x112

<p><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</p>	<div data-bbox="874 73 1098 181" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1401 85 1501 237" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET</b>  <b>DATTERINI GIALLI AL NATURALE IN VETRO</b>  <b>NATURAL YELLOW DATTERINI IN GLASS</b></p>
--	--

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b> <b>SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES</b>	<b>Contiene</b> <b>Contains</b>	<b>Può contenere</b> <b>May contain</b>	<b>Non contiene</b> <b>Does not contain</b>
<b>1</b> <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"/>
<b>2</b> <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"/>
<b>3</b> <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"/>
<b>4</b> <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"/>
<b>5</b> <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"/>
<b>6</b> <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 from 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"/>
<b>7</b> <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) lattitolo / lactitol;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>8</b> <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"/>
<b>9</b> <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"/>
<b>10</b> <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"/>
<b>11</b> <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"/>
<b>12</b> <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> in termini di SO2 totale. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 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"/>
<b>13</b> <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"/>
<b>14</b> <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"/>

04	20/01/2025	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director