

<p>ICAB SpA 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 85 1098 185" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1393 100 1505 235" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POMODORI PELATI BIOLOGICI / ORGANIC PEELED TOMATOES</p>
--	--

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Pomodori pelati interi Biologici / Organic whole peeled tomatoes
---	--

Descrizione ed uso Description and use	<p>Pomodori pelati da agricoltura biologica, inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatti per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti e contorni. Prodotto nello stabilimento: ICAB SpA Agglomerato Industriale Lotto 14 – 84021 Buccino (SA)</p> <p>Organic peeled tomatoes, vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Suitable for the preparation of pizzas, first courses, main courses and side dishes.</p> <p>Produced in the factory: ICAB SpA Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)</p>
---	--

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodori BIO Organic Tomatoes (60%)	<p>Pomodori di origine italiana provenienti da Agricoltura Biologica in conformità al Reg. UE 848/2018 e s.m., ottenuti da materie prime non OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m.</p> <p>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.</p>
Succo di pomodoro Tomato juice (40%)	<p>Tomatoes of Italian origin from Organic Farming in accordance with EU Reg. 848/2018 and s.m., obtained from GMO's free raw materials in accordance with Reg. 1829 and 1830/03/EC and s. m.</p> <p>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</p>

Caratteristiche chimico – fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Chemical / physical characteristics	M.U.		Tolerance
Peso netto / Net weight	g	≥ 400	≥ 2500
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 240	≥ 1500
Interezza / Entirity	%	> 70	> 70
pH		4.30	4.30
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6	6
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	≥ 10
Pelli / Peels	cm ²	≤ 3/100 g	≤ 3/100 g
Muffe / Moulds (Howard test)	%	< 40	< 40
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti/Absent	Assent/Absent
Sale aggiunto / Salt added	%	0	0
			Nessuno / None

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL characteristics	Carica microbica totale mesofila - Mesophilic total microbial load	< 100 UFC/g
	Lievitanti e Muffe - Yeasts and moulds	< 10 UFC/g
	Listeria <i>monocytogenes</i>	Assente/Absent in 25g
	Salmonella <i>spp</i>	Assente/Absent in 25g
	Stafilococchi coagulanti positivi a 37°C	< 10 UFC/g
	Coagulase-positive staphylococci at 37°C	< 10 UFC/g
	Clostridium <i>perfringens</i>	< 10 UFC/g

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

Metalli Pesanti Heavy Metals	Analita / Analyte	Unità di misura Units of Measurement	Risultato / Result
	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

Caratteristiche ORGANOLETTICHE 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	Rosso vivo tipico del pomodoro maturo Bright red typical of ripe tomato - a/b: 2.00 – 2.50
	<p>Il Pelato biologico è caratterizzato da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All'assaggio spiccano l'intenso profumo e il gusto dolce del pomodoro.</p> <p>Organic Peeled tomatoes is characterized by the typical smell and color of red, ripe tomatoes. On tasting, the intense aroma and sweet taste of the tomato stand out.</p>	

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

<p>ICAB SpA 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 85 1098 183" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1391 100 1503 235" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POMODORI PELATI BIOLOGICI / ORGANIC PEELED TOMATOES</p>
--	--

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	141 kJ / 34 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	2.6 g
Grassi/Fats	0.5 g	Fibre/Fiber	1.6 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.1 g	Proteine/Protein	1.2 g
Carboidrati/Carbohydrates	5.3 g	Sale / Salt	0.10 g

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

Requisiti dietetici speciali: prodotto destinato a tutte le categorie di consumatori Special dietary requirements: 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		

Stoccaggio del prodotto Product Storage	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.
--	--

Conservazione del prodotto prima dell'apertura Storage before opening	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.
--	--

Conservazione del prodotto dopo l'apertura Storage after opening	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.
---	--

Specifiche IMBALLAGGIO PRIMARIO: PRIMARY PACKAGING Specifications	Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato BPA-NI. Tinplate box with raw or enameled interior BPA-NI. Scatole 400g con apertura Easy Open (E.O.) 400g boxes with Easy Open (E.O.) opening. Scatole 3kg con apertura Open Top (O.T.) 3kg boxes with Open Top (O.T.) opening.	Codice riciclo: FE 40 Metallo Recycle code: FE 40 Metal
Dimensioni (ØxH) mm Dimensions (ØxH) mm	400g: 73x109; 3 kg: 155x152	

Codifica/Coding	Es.: RR1 LR250 15:30 PELATI
Sistema di codifica del lotto Lot coding system	RR1 = 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. RR1 = 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.

Imballaggio secondario Secondary packaging	Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker Cardboard plate + shrink film + sticker
---	--

Caratteristiche sticker Sticker features	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)
24x400 g	455x320x110	12	24	12/14	6	72/84	80x120x150/172
12x400 g	230x320x110	6	12	14	12	168	80x120x172
6x3 kg	480x320x160	18	6	11	5	55	80x120x190

<p>ICAB SpA 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="869 85 1093 190" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1388 100 1508 235" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POMODORI PELATI BIOLOGICI / ORGANIC PEELED TOMATOES</p>
--	--

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 Cereali contenenti glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: Cereals containing gluten , 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 Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3 Uova e prodotti a base di uova. / Eggs and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: / Fish 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 Arachidi e prodotti a base di arachidi. / Peanuts and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: / Soybeans 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 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: Milk 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) latticolo / lactitol;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8 Frutta a guscio : 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). Nuts , 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 Sedano e prodotti a base di sedano. / Celery and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10 Senape e prodotti a base di senape. / Mustard and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. / Sesame seeds and products thereof;	<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. 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"/>
13 Lupini e prodotti a base di lupini. / Lupin and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. / Molluscs and products thereof.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11	20.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director