

| | |
|---|--|
| 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 | <div data-bbox="868 76 1091 174" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1394 76 1490 226" data-label="Image"> </div> <p align="center">SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POMODORI PELATI GIALLI / YELLOW PEELED TOMATOES</p> |
|---|--|

| | |
|---|---|
| Denominazione legale del prodotto Legal product name | Pomodori pelati gialli / Yellow peeled tomatoes |
|---|---|

| | |
|---|--|
| Descrizione ed uso Description and use | Pomodori pelati interi di colore giallo in succo di pomodoro giallo inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatto per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti e contorni. Whole yellow peeled tomatoes in yellow juice vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Suitable for the preparation of pizzas, first courses, main courses and side dishes. |
|---|--|

| Ingredienti / Ingredients | Descrizione / Description |
|--|---|
| Pomodori Tomatoes (60%) | Pomodori gialli 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. |
| Succo di pomodoro Tomato juice (39.7%) | Yellow 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 |
| Acido citrico Citric acid - E330 (0.3%) | Acido citrico monoidrato ottenuto da materie prime non OGM Citric acid monohydrate got by raw materials OGM free |

| 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 |
| | | | Nessuna |

| | | |
|--|--|-----------------------|
| Caratteristiche MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL characteristics | Carica microbica totale mesofila - Mesophilic total microbial load | < 100 UFC/g |
| | Lievitanti 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 coagulanti positivi a 37°C | < 10 UFC/g |
| | Coagulase-positive staphylococci at 37°C | < 10 UFC/g |

| | |
|--|---|
| Test di Incubazione Incubation Test | 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. |
|--|---|

| | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------|
| 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 |
| | 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 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. | |

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

| | |
|---|--|
| 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 | <div data-bbox="869 78 1093 190" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1396 78 1492 235" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET POMODORI PELATI GIALLI / YELLOW PEELED TOMATOES</p> |
|---|--|

| Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product | | | |
|---|------------------|-----------------------------------|--------|
| Energia/Energy | 124 kJ / 29 kcal | - di cui zuccheri/of which sugars | 4.4 g |
| Grassi/Fats | 0.1 g | Fibre/Fiber | 1.6 g |
| - di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids | 0.0 g | Proteine/Protein | 1.9 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 4.4 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 | Senza OGM/GMO free | SI/Yes |
| Idoneo per celiaci/ Suitable for coeliacs | SI/Yes | Senza dolcificanti/Sweeteners free | SI/Yes |
| Idoneo per diabetici/Suitable for diabetics | SI/Yes | Senza 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.) 400 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.: XXX LR250 15:30 |
|------------------------|----------------------|

| | |
|--|--|
| Sistema di codifica del lotto Lot coding system | 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. XXX = factory code; L = batch; R = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar; 15:30 = production time. |
|--|--|

| | |
|---|--|
| 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 |
| 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="863 80 1086 181" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1390 80 1485 230" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET POMODORI PELATI GIALLI / YELLOW 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) latticello / 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"/> |

| | | | |
|--------------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 05 | 21.01.25 | Vincenzo Ferrara | Antonio Franzese |
| Revisione / Review | Data / Date | Elaborata: RAQ / Elaborated: QM | Approvata: DG Approved: Director |