

|  |  |
|--|--|
| <p><b>ICAB SpA</b><br/> Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)<br/> www.lafiammante.it - e-mail: info@lafiammante.it<br/> Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21<br/> 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)<br/> Tel. 081 5616290 – 0828 957155</p> | <div data-bbox="863 76 1086 174" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1374 91 1501 241" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b><br/> <b>POMODORI PELATI SAN MARZANO “DOP”</b><br/> <b>S. MARZANO “PDO” WHOLE PEELED TOMATO</b></p> |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione legale del prodotto</b><br><b>Legal product name</b> | Pomodori pelati interi San Marzano “DOP” / San Marzano "PDO" whole peeled tomatoes |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <b>Descrizione ed uso</b><br><b>Description and use</b> | Pomodori pelati S. Marzano inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatti per la preparazione di primi e secondi piatti, pizze e contorni.<br>S. Marzano Peeled tomatoes in tomato juice vacuum canned and stabilized by heat process of pasteurization. Suitable for the preparation of pizza, pasta first courses, main courses and side dishes |
|---|---|

| Ingredienti   | Descrizione   |
|---|---|
| <b>Pomodori Pelati S. Marzano DOP</b><br><b>S. Marzano PDO Peeled Tomatoes</b><br>(60%)               | Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino di origine italiana e a Denominazione di Origine Protetta, provenienti da coltivazioni certificate in conformità col Reg. UE 1151/2012 e s.m. 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>Succo di pomodoro S. Marzano</b><br><b>Tomatoes juice of S. Marzano</b><br><b>tomatoes</b> (39.8%) | S. Marzano tomatoes of Agro Sarnese-Nocerino of Italian origin and of Protected designation of origin coming from certified crops in accordance with Reg. 1151/2012 and EU sm and obtained from raw materials of non-GMO according to Reg. 1829 and 1830/03 / EC and s. m 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>Sale aggiunto / Added salt</b> (0.2%)  | Sale marino di origine italiana   |

| Caratteristiche chimico – fisiche<br>Chemical / Physical characteristics | U.M.<br>M.U.          | Standard |        | Tolleranze<br>Tolerance |
|--|-----------------------|----------|--------|-------------------------|
| Peso netto / Net weight  | g                     | ≥ 400 g  | ≥ 2500 | + 2 %                   |
| Peso sgocciolato / Drained weight  | g                     | ≥ 240 g  | ≥ 1530 |                         |
| Sgocciolato sul Netto<br>Drained weight on Net weight                    | %                     | ≥ 60     | ≥ 60   | Nessuna / None          |
| Interezza / Entirety   | %                     | ≥ 60     | ≥ 60   |                         |
| pH   |                       | 4.35     | 4.35   | ± 0.15                  |
| Acido Lattico / Lactic acid (D + L)                                      | g / kg                | ≤ 0.4    | ≤ 0.4  | Nessuna / None          |
| Residuo ottico / Optical Residual (Brix)                                 | %                     | 6        | 6      | ± 0.5                   |
| Vuoto / Vacuum   | cm Hg                 | ≥ 5      | ≥ 10   |                         |
| Pelli / Peels  | cm <sup>2</sup> /100g | ≤ 3      | ≤ 3    |                         |
| Depigmentati / Depigmented   | % / (P.S.-D.W.)       | ≤ 5 %.   | ≤ 5 %  |                         |
| Muffe / Mouldes (Howard test)  | %                     | ≤ 40     | ≤ 40   |                         |
| Sale totale (naturale + aggiunto)<br>Total salt (natural + added)        | %                     | 0.25     | 0.25   |                         |

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| <b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b><br><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<br>Coagulase-positive staphylococci at 37°C | < 10 UFC/g              |
|  | <i>Clostridium perfringens</i>  | < 10 UFC/g              |

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b><br><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<br>Bright red typical of ripe tomato - a/b: 2.00 – 2.50 |
|  | Il Pomodoro Pelato San Marzano DOP è caratterizzato da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All’assaggio spiccano il profumo intenso e il gusto leggermente aspro, tipico del pomodoro “di una volta”. La consistenza di questo pomodoro è tipicamente tendente al morbido.<br>San Marzano PDO Peeled Tomato is characterized by smell and color typical of red, ripe tomatoes. On tasting, the intense aroma and slightly sour taste, typical of the "old-fashioned" tomato stand out. The texture of this tomato is typically tending to soft. |   |

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

|  |  |
|--|--|
| <p><b>ICAB SpA</b><br/> Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)<br/> www.lafiammante.it - e-mail: info@lafiammante.it<br/> Uff. Comm.: Piazza della Concordia, 21<br/> 80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)<br/> Tel. 081 5616290 – 0828 957155</p> | <div data-bbox="863 76 1086 181" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1378 96 1506 248" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b><br/> <b>POMODORI PELATI SAN MARZANO “DOP”</b><br/> <b>S. MARZANO “DOP” PEELED TOMATO</b></p> |
|--|--|

| Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product |                 |                                   |        |
|---|-----------------|-----------------------------------|--------|
| Energia/Energy  | 92 kJ / 22 kcal | - di cui zuccheri/of which sugars | 3.5 g  |
| Grassi/Fats   | 0.1 g           | Fibre/Fiber                       | 1.0 g  |
| - di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids   | 0.0 g           | Proteine/Protein                  | 1.2 g  |
| Carboidrati/Carbohydrates   | 3.5 g           | Sale/Salt                         | 0.25 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<br><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><br><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.<br>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><br><b>Storage before opening</b> | Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.<br>Store the product in a cool, dry place and away from heat sources. |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>Conservazione del prodotto dopo l'apertura</b><br><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.<br>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><br><b>PRIMARY PACKAGING Specifications</b> | Scatola in banda stagnata con interno smaltato BPA-NI.<br>Tinplate box with enameled interior BPA-NI.<br>Scatole 400g con apertura Easy Open (E.O.)<br>400g boxes with Easy Open (E.O.) opening.<br>Scatole 3kg con apertura Open Top (O.T.)<br>3kg boxes with Open Top (O.T.) opening | <b>Codice riciclo:</b> FE 40 Metallo<br><b>Recycle code:</b> FE 40 Metal |
|--|--|--|

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

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

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

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

| Pallettizzazione | Formato    | Pezzi Collo (n°) | Collo LxPxh (mm) | Peso Collo (kg) | File (n°) | Colli x fila (n°) | Totale colli (n°) | Pedane EPAL PxLxh (cm) |
|------------------|------------|------------------|------------------|-----------------|-----------|-------------------|-------------------|------------------------|
|                  | 12 x 400 g | 12               | 230x320x110      | 6               | 14        | 12                | 168               | 80x120x172             |
|                  | 24 x 400 g | 24               | 455x320x110      | 12              | 12        | 6                 | 72                | 80x120x150             |
|                  | 6 x 2.5 kg | 6                | 480x320x160      | 18              | 11        | 5                 | 55                | 80x120x176             |

|                           |                    |  |   |
|---------------------------|--------------------|--|---|
| 07                        | 21.01.25           | Vincenzo Ferrara                       | Antonio Franzese                            |
| <b>Revisione / Review</b> | <b>Data / Date</b> | <b>Elaborata: RAQ / Elaborated: QM</b> | <b>Approvata: DG<br/>Approved: Director</b> |