

<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 181" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1385 87 1493 215" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>  <b>POMODORI PELATI / WHOLE PEELED TOMATOES</b></p>
---	---

<b>Denominazione legale del prodotto</b> <b>Legal product name</b>	Pomodori pelati interi / Whole peeled tomatoes
---	--

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

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
<b>Pomodori</b> <b>Tomatoes (60%)</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>Succo di pomodoro</b> <b>Tomato juice (40%)</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

Caratteristiche chimico – fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Chemical / physical characteristics	M.U.		Tolerance
Peso netto / Net weight	g	≥ 400	≥ 800
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 240	≥ 480
pH		4.30	4.30
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6	6
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	≥ 10
Interezza / Entirity	%	≥ 70	≥ 70
Pelli / Peels	cm <sup>2</sup>	≤ 3/100 g	≤ 3/100 g
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40	≤ 40
Depigmentati / Depigmented	%	≤5% peso netto	≤5% peso netto
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti/Absent	Assenti/Absent
Sale aggiunto / Added salt	%	0	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
	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25g
	Salmonella spp	Assente/Absent in 25g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 10 UFC/g
	Coagulase-positive staphylococci 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>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

<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	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>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 TECHNICAL SHEET</b> <b>POMODORI PELATI / WHOLE PEELED TOMATOES</b>	
---	--	--

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 (natural)	0.10 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	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 certified		

<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 grezzo o smaltato BPA-NI. Tinplate box with raw or enameled interior BPA-NI. Scatole 400-800g con apertura Easy Open (E.O.) 400-800g boxes with Easy Open (E.O.) opening. Scatole 3kg con apertura Open Top (O.T.) 3kg boxes with Open Top (O.T.) opening.	<b>Codice riciclo:</b> FE 40 Metallo <b>Recycle code:</b> FE 40 Metal
<b>Dimensioni</b> <b>Dimensions (ØxH) mm</b>	<b>400g:</b> 73x109 – <b>800g:</b> 99x118 – <b>2500 g:</b> 155x152	

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

<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)
24x400 g	455x320x110	12	24	12/14	6	72/84	80x120x150/172
12x800 g	455x320x120	12	12	12/14	6	72/84	80x120x150/172
6x3 kg	480x320x160	18	6	11	5	55	80x120x190
6 3 kg	480x320x160	18	6	10	7	72 (70 + 2)	80x120x176

<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="853 78 1077 190" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1380 78 1500 224" data-label="Image"> </div> <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>  <b>POMODORI PELATI / WHOLE PEELED TOMATOES</b></p>
--	---

	Contiene Contains	Può contenere May contain	Non contiene Does not contain
<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: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati; wheat based glucose syrups including dextrose (and products thereof); b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati; wheat based maltodextrins (and products thereof); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; glucose syrups based on barley; 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: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; 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: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati; / fully refined soybean oil and fat; 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; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; 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: 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; b) latticello / 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, namely</b> : 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"/>

14	20.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director