

<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="879 85 1099 185" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PACCHETELLE DI “POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO” DOP PACCHETELLE OF “PIENNOLO DEL VESUVIO TOMATOES” PDO</p> <div data-bbox="1410 91 1500 255" data-label="Image"> </div>
--	--

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Pomodori non pelati interi Unpeeled whole tomatoes
---	---

Descrizione ed uso Description and use	<p>Le “Pacchettelle” di “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP” è un prodotto che si caratterizza per la particolare dolcezza dovuta all'alta concentrazione di zuccheri contenuti nei pomodorini. Questa caratteristica dipende sia dal terreno di origine vulcanica sul quale le varietà "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto" sono coltivate e sia dalla poca acqua richiesta dalla pianta, che favorisce la concentrazione degli zuccheri.</p> <p>È confezionato in scatole di latta e stabilizzato mediante processo termico di pastorizzazione. È adatto alla preparazione di primi piatti, secondi piatti e contorni.</p> <p>Prodotto da: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p> <p>“Pacchettelle” of “Piennolo del Vesuvio PDO cherry tomatoes” is a product that is characterized by its particular sweetness due to the high concentration of sugars contained in the tomatoes. This characteristic depends both on the soil of volcanic origin on which the 'Fiaschella', 'Lampadina', 'Patanara', 'Principe Borghese' and 'Re Umberto' varieties are grown and on the little water required by the plant, which favours the concentration of sugars.</p> <p>It is packaged in tins and stabilized by a thermal pasteurization process. It is suitable for the preparation of first courses, main courses and side dishes.</p> <p>Manufactured by: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p>
---	--

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP Piennolo del Vesuvio PDO cherry tomatoes (99.9%)	Pomodorini di origine italiana provenienti dall'area vesuviana, coltivati in accordo con il Disciplinare di produzione del “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP” a partire da materie prime non OGM in accordo ai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m. Cherry tomatoes of Italian origin coming from the Vesuvian area, grown in accordance with the Production Specification of the "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" starting from GMO's free raw materials in accordance with Reg. 1829 and 1830/03/EC and s. m.
Acido ascorbico Ascorbic acid (0.1%)	

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical / physical characteristics	U.M. M.U.	Standard	Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	≥ 450	+ 2 %
pH		≤ 4.50	
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6.5 - 8	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	< 40	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	
Sale totale (aggiunto + naturale) Added salt (added + natural)	%	0	

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL characteristics	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 Coagulase-positive staphylococci at 37°C	< 10 UFC/g
	Clostridium perfringens	< 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 Units of Measurement	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 intenso tipico del pomodoro maturo Intense red typical of ripe tomato

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="879 85 1102 185" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PACCHETELLE DI “POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO” DOP PACCHETELLE OF “PIENNOLO DEL VESUVIO TOMATOES” PDO</p> <div data-bbox="1406 91 1497 255" data-label="Image"> </div>
--	---

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	182 kJ / 43 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	5.0 g
Grassi/Fats	0.7 g	Fibre/Fiber	5.0 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 naturale/Natural 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.
---	--

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions	Vasetto in vetro 450g (mm): 74x74x140 mm (LxPxH)	Codice riciclo: GL 70 Vetro Recycle code: GL 70 Glass
	Capsula metallica tipo twist-off Twist-off metal capsule: 70x15 mm (ØxH)	Codice riciclo: C/FE 91 Metallo Recycle code: C/FE 91 Metal

Codifica/Coding	Es.: RR1 LR250
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. RR1 = factory code; L = batch; R = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar.

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)
6 x 450 g	240x156x145	4.8	6	10	26	260	80x120x145

ICAB SpA

Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
www.lafiammante.it - e-mail: info@lafiammante.it
Uff. Comm.: Piazza della Concoridia, 21
80040 S. Sebastiano al Vesuvio (NA)
Tel. 081 5616290 – 0828 957155



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PACCHETELLE DI "POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO" DOP PACCHETELLE OF "PIENNOLO DEL VESUVIO TOMATOES" PDO



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) lattitolo / 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"/>

08	21.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director