

<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="858 73 1082 181" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1369 91 1497 248" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET POMODORINI ROSSI A “PACCHETELLE” SEMI DRIED “PACCHETELLE” OF HALF-DRY CHERRY TOMATOES</p>
--	--

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Pomodorini non pelati in pezzi Unpeeled tomatoes in pieces
---	---

Descrizione ed uso Description and use	<p>I Pomodorini semi secchi sono un prodotto tipico dell'Italia meridionale ottenuto da Pomodorini ciliegino tagliati a metà, salati e conditi, addizionati di olio e aromi, inscatolati e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.</p> <p>Sono caratterizzati da un sapore salato/acidulo, che li rende particolarmente adatti alla preparazione di antipasti e primi piatti, ma rappresentano anche un gustoso ingrediente per pizze e secondi piatti.</p> <p>Half-dried cherry tomatoes are a typical product of southern Italy obtained from cherry tomatoes cut in half, salted and seasoned, added with oil and flavourings, canned and stabilized through a thermal pasteurization process.</p> <p>They are characterized by a salty/sour flavour, which makes them particularly suitable for the preparation of appetizers and first courses, but they also represent a tasty ingredient for pizzas and second courses.</p>
---	---

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodorini* a “Pacchetelle” “Pacchetelle” cherry tomatoes (71.7%)	*Pomodorini semi secchi di origine UE ottenuti da materie prime non OGM come previsto dai Reg. 1829 e 1830/03/CE e s. m. Half-dried tomatoes* of EU origin obtained from non-GMO raw materials as required by Reg. 1829 and 1830/03/EC and s. m.
Olio di semi di girasole Sunflower oil (26.6%)	
Sale / Salt (1.5%)	
Origano / Origan (0.1%)	
Acido citrico / Citric acid E330 (0.1%)	

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical / physical characteristics	U.M. M.U.	Standard	Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	750	± 2 %
Peso sgocciolato	g	550	± 2 %
pH		≤ 4.40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 10 cm Hg	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	
Materiale vegetale estraneo		Assenti	
Sale totale (aggiunto + naturale) Added salt (added + natural)	%	2.1g	

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL characteristics	Carica microbica totale / Total microbial load	< 50.000 UFC/g
	Lievi e Muffe / Yeasts and moulds	< 100 UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/Absent in 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Assente/Absent in 25g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
	Coliformi / Coliforms	< 10 UFC/g
	<i>Stafilococchi aureus</i>	< 10 UFC/g
	<i>Bacillus cereus</i>	< 10 UFC/g
	<i>Clostridium</i>	< 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.
--	---

Caratteristiche ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC characteristics	Odore - Smell	Tipico del pomodoro maturo - Typical of the ripe tomato
	Sapore - Taste	Tipico del pomodoro maturo. Sapido Typical of the fresh ripe tomato. Savory
	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="858 73 1082 174" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1369 91 1490 248" data-label="Image"></div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET POMODORINI ROSSI A “PACCHETELLE” SEMI DRIED “PACCHETELLE” OF HALF-DRY CHERRY TOMATOES</p>
--	--

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	1050 kJ / 252 kCal	- di cui zuccheri/of which sugars	13.0 g
Grassi/Fats	16.0 g	Fibre/Fiber	5.8 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	4.3 g	Proteine/Protein	4.7 g
Carboidrati/Carbohydrates	20.0 g	Sale/Salt	2.10 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, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store unopened in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated at +4°C and consume within three days.
---	--

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions	Scatola in banda stagnata con interno grezzo o smaltato 800 G – 99 x 118 mm (ØxH) – Capacità ISO: 850 ml	Codice riciclo: FE 40 Metallo Recycle code: FE 40 Metal
---	--	--

Codifica/Coding	Es.: XXX LR250
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. XXX = 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)
6x800 g	300x200x120	6	6	12	12	144	80x120x160
12x800 g	400x300x120	12	12	12	6	72	80x120x160

<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="858 73 1082 174" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1369 91 1490 248" data-label="Image"> </div> <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POMODORINI ROSSI A “PACCHETELLE” SEMI DRIED “PACCHETELLE” OF HALF-DRY CHERRY 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"/>

03	21.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director