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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET
LENTICCHIE / LENTILS

Nome del prodotto **Product name**	LENTICCHIE LENTILS

Descrizione ed uso **Description and use**	Prodotto ottenuto dalla reidratazione e bollitura di Lenticchie secche, inscatolate con l'aggiunta di acqua e sale e stabilizzate mediante trattamento di sterilizzazione a caldo. Prodotto cotto e pronto all'uso. Può essere consumato tal quale o come ingrediente base per la preparazione di zuppe, minestre e primi piatti. Product obtained by rehydration and blanching of dried Lentils, canned with the addition of water and salt and stabilized by heat sterilization treatment. This product is cooked and ready to use. It can be consumed as it is or as a basic ingredient in the preparation of soups and first courses.

Ingredienti / Ingredients	**Descrizione / Description**
Lenticchie / Lentils*	**Possibile presenza di cereali contenenti glutine.** **Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche soia e sedano**. Tutti gli ingredienti sono OGM free. **May contain cereals containing gluten.** **Produced in a plant that also uses soybean and celery**. All ingredients are GMO's free.
Acqua / Water	
Sale / Salt	
Antiossidante: acido Ascorbico **Antioxidant: Ascorbic acid**	
*Origine delle Lenticchie: NON UE – Origin of the Lentils: NO EU	

Caratteristiche del prodotto **Product characteristcs**	**U.M.** **M.U.**	**Standard**		**Tolleranza** **Tolerance**
Peso netto / Net weight	g	≥ 400 g	≥ 2500 g	+ 1%
Peso sgocciolato / Drained weight	%	≥ 240 g	≥ 1500 g	
pH		5.40 – 6.40	5.40 – 6.40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	≥ 5	
Pelli / Skins	N°	≤ 10	≤ 60	
Sale / Salt	%	0.25-0.5	0.25-0.5	
Grani rotti / Broken grains	%	≤ 3% peso sgocciolato	≤ 3% peso sgocciolato	
Grani lesionati / Damaged grains	%	≤ 6% peso sgocciolato	≤ 6% peso sgocciolato	
Grani macchiati e scuri Spotted and dark grains	N°	≤ 3	≤ 20	
Grani ammuffiti e forati Moldy and pierced grains	%	Assenti	Assenti	

Test di stabilità microbiologica **Microbiological stable Test**	Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 37°C per 14 giorni ed a 55°C per 7 giorni. The product is stable when microbiologically tested by incubation at 37°C for 14 days and 55°C for 7 days.

	Analita / Analyte	**Unità di misura** **Units of Measurement**	**Risultato / Result**
Metalli Pesanti **Heavy Metals**	PIOMBO/LEAD (Pb)	mg/Kg	< 0.2
	CADMIO/CADMIUM (Cd)	mg/Kg	< 0.1
	STAGNO/TIN (Sn)	mg/Kg	< 200

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics	Odore - Smell	Tipico dei ceci - Typical of the chick peas
	Sapore - Taste	Tipico dei ceci - Typical of the chick peas
	Colore - Colour	Tipico dei ceci - Typical of the chick peas

SHELF - LIFE	TMC: 36 mesi dalla data di produzione – 36 months from date of manufacture Test di validazione della scadenza – Shelf-life validation test

Dichiarazione nutrizionale – Nutrition declaration -

Contenuto medio per 100 g di prodotto **Average content per 100 g of product**		**R.D.A.** **%DV**	**Contenuto medio per 100 g di prodotto** **Average content per 100 g of product**		**R.D.A.** **%DV**
Energia/Energy	227 kJ / 54 kcal	3	di cui zuccheri/of which sugars	0.0 g	0
Grassi/Fats	0.3 g	<1	Fibre/Fiber	2.8 g	---
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0 g	0	Proteine/Protein	4.1 g	8
Carboidrati/Carbohydrates	7.3 g	3	Sale totale/Total salt	0.40 g	7

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET
LENTICCHIE / LENTILS

Destinazione d'uso del prodotto: prodotto destinato al consumo umano / **Intended use of the product:** product for human consumption

Allergeni / Allergens	**Non idoneo per chi soffre di allergie al glutine, alla soia e al sedano.** **Not suitable for those with allergies to gluten, soybean and celery.**

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 diabetic/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.

Specifiche IMBALLAGGIO PRIMARIO: **PRIMARY PACKAGING Specifications**	Scatola in banda stagnata con interno grezzo BPA-NI. Tinplate box with raw interior BPA-NI. Scatole 400g con apertura Easy Open (E.O.) 400g 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 (∅xH) mm **Dimensions** (∅xH) mm	**400g:** 73x109 – **3 kg**: 155x152	

Codifica/Coding	Es.: TV1 LR250 15:30	
Sistema di codifica del lotto **Lot coding system**	TV1 = Codice stabilimento; L = Lotto; R = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione. TV1 = 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	6	72	80x120x150
6x3 kg	480x320x160	18	6	11	5	55	80x120x190

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET
LENTICCHIE / LENTILS

	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES	Contiene Contains	Può contenere May contain (internal cross contamination)	Può contenere May contain (cross contamination from supplier)
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:	NO	NO	SI / YES
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati; wheat based glucose syrups including dextrose (and products thereof);	NO	NO	NO
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati; wheat based maltodextrins (and products thereof);	NO	NO	NO
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; glucose syrups based on barley;	NO	NO	NO
	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;	NO	NO	NO
2	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei. **Crustaceans** and products thereof;	NO	NO	NO
3	**Uova** e prodotti a base di uova. / **Eggs** and products thereof;	NO	NO	NO
4	**Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: / **Fish** and products thereof, except:	NO	NO	NO
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;	NO	NO	NO
	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.	NO	NO	NO
5	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi. / **Peanuts** and products thereof;	NO	NO	NO
6	**Soia** e prodotti a base di soia, tranne: / **Soybeans** and products thereof, except:	NO	SI / YES	NO
	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati; / fully refined soybean oil and fat;	NO	NO	NO
	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;	NO	NO	NO
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;	NO	NO	NO
	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;	NO	NO	NO
7	**Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: **Milk** and products thereof (including lactose), except:	NO	NO	NO
	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;	NO	NO	NO
	b) lattiolo / lactitol;	NO	NO	NO
8	**Frutta a guscio**: mandorle (Amygdalus *communis* L.), nocciole (Corylus *avellana*), noci (Juglans *regia*), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya *illinoinensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia *excelsa*), pistacchi (Pistacia *vera*), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia *ternifolia*) e i loro prodotti (tranne frutta a guscio utilizzata per la produzione di distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola). **Nuts, namely**: almonds (Amygdalus *communis* L.), hazelnuts (Corylus *avellana*), walnuts (Juglans *regia*), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya *illinoinensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia *excelsa*), pistachio nuts (Pistacia *vera*), macadamia or Queensland nuts (Macadamia *ternifolia*) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	NO	NO	NO
9	**Sedano** e prodotti a base di sedano. / **Celery** and products thereof;	NO	SI / YES	NO
10	**Senape** e prodotti a base di senape. / **Mustard** and products thereof;	NO	NO	NO
11	**Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo. / **Sesame seeds** and products thereof;	NO	NO	NO
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;	NO	NO	NO
13	**Lupini** e prodotti a base di lupini. / **Lupin** and products thereof;	NO	NO	NO
14	**Molluschi** e prodotti a base di molluschi. / **Molluscs** and products thereof.	NO	NO	NO

It is specified that for the products in the table present within the establishment where the YES is reported, all precautionary measures are taken to avoid cross-contamination (e.g. validated cleaning procedures, raw materials segregation and production planning).

14	30.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	**Data / Date**	**Elaborata: RAQ / Elaborated: QM**	**Approvata: DG / Approved: Director**