

<p align="center">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. 0828 957155 – 081 5616290</p>	 SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET CECI IN VETRO / CHICK PEAS IN GLASS
---	---

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Ceci lessati in vetro / Boiled Chick Peas in glass
---	--

Descrizione ed uso Description and use	<p>Prodotto alimentare ottenuto da Ceci secchi, reidratati, sbiancati e ricoperti da un liquido di governo. È confezionato in contenitori di vetro chiusi ermeticamente e poi sottoposto a un trattamento termico di sterilizzazione per completare la cottura e garantirne la conservazione. Da consumare tal quale o come ingrediente base per la preparazione di zuppe, minestre e primi piatti.</p> <p>Product obtained from rehydrated, blanched dried Chick Peas covered with a covering liquid. It is packaged in airtight glass containers and subjected thermal sterilization treatment to complete cooking and to ensure conservation.</p> <p>To be consumed as it is or as a basic ingredient in the preparation of soups and first courses.</p>
---	---

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Ceci / Chick peas (74%)	Ceci di origine extra UE – Chick Peas of non-EU Origin
Acqua / Water (25.5%)	
Sale aggiunto / Salt added (0.4%)	Per alimenti / For food
EDTA (E385)	Antiossidante / Antioxidant
Metabisolfito di sodio Sodium metabisulphite	Conservante / Preservative

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical and physical characteristics	U.M. M.U.	Standard	Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	540	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	400	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	
pH		≥ 4.50	
Solfiti / Sulphites	mg/kg	≤ 50	± 2
EDTA	mg/kg	≤ 250	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti / Absent	Nessuna / None
Sale totale (aggiunto + naturale) Total salt (added + natural)	%	0.51	± 0.3

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL characteristics	Esame microscopico Microscopic examination (37°C e 55°C)	<40 microrganismi in 20 campi ottici <40 microorganism in 20 optical fields
	Conta microbica a 30°C / Count of microorganisms at 30°C	≤1.0x10 ¹ UFC/g
	Muffe – Moulds	≤1.0x10 ² UFC/g
	Lieviti / Yeasts	≤1.0x10 ² UFC/g

Test di Incubazione Incubation Test	Il prodotto è sterile e stabile al test microbiologico di incubazione a 37°C ed a 55°C. The product is sterile and stable when microbiologically tested by incubation at 37°C and 55°C.
--	--

Metalli Pesanti Heavy Metals	Analita / Analyte	Unità di misura Units of Measurement	Risultato / Result
	PIOMBO/LEAD (Pb)	mg/Kg	≤ 0.2
	CADMIO/CADMIUM (Cd)	mg/Kg	≤ 0.04
	STAGNO/TIN (Sn)	mg/Kg	≤ 200

Caratteristiche ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC characteristics	Aspetto - Aspect	Forma sferica e dimensioni uniformi – Spherical shape and uniform size
	Odore - Smell	Delicato e caratteristico – Soft and characteristic
	Sapore - Taste	Delicato e caratteristico – Soft and characteristic
	Colore - Colour	Giallo – Yellow
	Struttura / Texture	Delicato e caratteristico. Cottura uniforme Soft and characteristic – Uniform cooking

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

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	489 kJ / 117 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	0.8 g
Grassi/Fats	2.4 g	Fibre/Fiber	8.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.4 g	Proteine/Protein	6.8 g
Carboidrati/Carbohydrates	13.0 g	Sale totale/Total salt	0.51 g

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. 0828 957155 – 081 5616290	 la fiammante <small>SANI E MEDITERRANEI</small> SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET CECI IN VETRO / CHICK PEAS IN GLASS
---	---

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	Assenza di OGM/GMO free	SI/Yes
Idoneo per vegani/Suitable for vegans	SI/Yes	Assenza di dolcificanti/Sweeteners free	SI/Yes
Idoneo per celiaci/ Suitable for coeliacs	SI/Yes	Assenza di caffeina/Caffeine free	SI/Yes
Idoneo per diabetici/Suitable for diabetics	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 in a cool and dry place and away from heat sources.
--	---

Conservazione del prodotto dopo l'apertura Storage after opening	Dopo l'apertura, richiudere la bottiglia con la propria capsula, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni. After opening, close the bottle with its capsule, store in the refrigerator at +4°C and consume within 3 days.
---	---

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions	Bottiglia di vetro 550 ml Glass bottle 550 ml: 78x219 mm (ØxH) Capsula metallica tipo twist-off Twist-off tinplate capsule: 66x9.6 mm (ØxH)	Codice riciclo: GL 70 Vetro Recycle code: GL 70 Glass Codice riciclo: C/FE 91 Metallo Recycle code: C/FE 91 Metal
---	--	--

Codifica/Coding	Es.: L001R
------------------------	------------

Sistema di codifica del lotto Lot coding system	L = Lotto; 001 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano (001 = 1 Gennaio); R = lettera dell'anno di produzione (es. 2023) L = batch; 001 = progressive day of the year according to the Julian calendar (001 = 1 January); R = production year letter (ex. 2023).
--	---

Imballaggio secondario Secondary packaging	Vassoio di cartone + film plastico termoretraibile Cardboard tray + shrink film
---	--

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)
12x540 g	330x310x170	10.4	12	7	12	84	80x120x140

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) lattiolio / 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	*Lupini e prodotti a base di lupini. / Lupin and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / Molluscs and products thereof.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

*Può contenere tracce di lupini / May contains traces of lupine.

02	30.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director