

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	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PASSATA “DOLCISSIMA” / TOMATO PUREE “DOLCISSIMA”
--	---

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Passata di pomodoro / Tomato puree
---	------------------------------------

Descrizione ed uso Description and use	Conserva di pomodori triturati e privati di bucce e semi, imbottigliata sottovuoto e stabilizzata mediante processo termico di pastorizzazione. Adatta alla preparazione di primi piatti. Preserved from chopped tomatoes without skins and seeds, fresh basil leaves added, vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Suitable for the preparation of pasta dishes.
---	--

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodori / Tomatoes (99.7%)	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. Italian origin tomatoes coming from integrate production and obtained by raw materials and GMO's free complying to Reg. 1829 and 1830/03/EC and s. m. 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. EU 1169/2011
Sale aggiunto / Salt added (0.3%)	Sale fino alimentare di origine italiana / Food Fine Salt Italian origin

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical and physical characteristics	U.M. M.U.	Standard	Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	700	+ 2 %
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 20	
Residuo ottico / Optical Residual	%	8	± 1
pH		4.20 - 4.50	
Consistenza / Consistency (Bostwick)	cm	8	± 2
Muffe / Mouldes (Howard test)	%	≤ 40	
Acidità / Acidity	g/100g	≤ 0.8	
Rapporto zuccheri / Sugars ratio	% RS	≥ 42	
Rapporto acidità / Acidity ratio	% RS	≤ 8.50	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	Nessuna
Sale totale (aggiunto + naturale) Total salt (added + natural)	%	0.4	± 0.1

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 <i>monocytogenes</i>		Assente/Absent in 25g
	Salmonella <i>spp</i>		Assente/Absent in 25g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C Coagulase-positive staphylococci at 37°C		< 10 UFC/g
	Clostridium <i>perfringens</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.
--	--

Metalli Pesanti Heavy Metals	Analita / Analyte	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 vivo tipico del pomodoro maturo Bright red typical of ripe tomato - a/b: 2.00 – 2.50
		La passata di pomodoro è caratterizzata da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All'assaggio spiccano l'intenso profumo e il gusto dolce e vellutato del pomodoro fresco. The tomato puree is characterized by smell and color typical of red, ripe tomatoes. On tasting, the intense fragrance and sweet, velvety taste of fresh tomatoes stand out.

SHELF - LIFE	TMC: 40 mesi fine anno / 40 months end of year
---------------------	--

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	 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PASSATA “DOLCISSIMA” / TOMATO PUREE “DOLCISSIMA”	
---	--	--

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	104 kJ / 25 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	2.4 g
Grassi/Fats	0.5 g	Fibre/Fiber	1.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.2 g
Carboidrati/Carbohydrates	3.4 g	Sale totale/Total salt	0.40 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, certified		

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, 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 720 ml “GIOIELLO” Glass bottle 720 ml “GIOIELLO”: 77x219 mm (ØxH)	Codice riciclo: GL 70 Vetro Recycle code: GL 70 Glass
	Capsula metallica tipo twist-off Twist-off metal capsule: 53x9.6 mm (ØxH)	Codice riciclo: C/FE 91 Metallo Recycle code: C/FE 91 Metal

Codifica/Coding	Es.: RR1 LK250 15:30
------------------------	----------------------

Sistema di codifica del lotto Lot coding system	RR1 = Codice stabilimento; L = Lotto; K = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione RR1 = factory code; L = batch; K = 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)
6x700g	160x235x220	6	6	6	25	150	80x120x152
12x700g	320x235x220	12	12	6	12	72	80x120x152

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	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHICAL SHEET PASSATA “DOLCISSIMA” / TOMATO PUREE “DOLCISSIMA”
--	---

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:	☐	☐	☒
	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;	☐	☐	☒
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof;	☐	☐	☒
3	Uova e prodotti a base di uova. / Eggs and products thereof;	☐	☐	☒
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: / Fish 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.	☐	☐	☒
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi. / Peanuts and products thereof;	☐	☐	☒
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: / Soybeans 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;	☐	☐	☒
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: Milk 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) lattiolio / lactitol;	☐	☐	☒
8	Frutta a guscio : mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (Anacardium occidentale), 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 (Anacardium occidentale), 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.	☐	☐	☒
9	Sedano e prodotti a base di sedano. / Celery and products thereof;	☐	☐	☒
10	Senape e prodotti a base di senape. / Mustard and products thereof;	☐	☐	☒
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. / Sesame seeds and products thereof;	☐	☐	☒
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;	☐	☐	☒
13	Lupini e prodotti a base di lupini. / Lupin and products thereof;	☐	☐	☒
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / Molluscs and products thereof.	☐	☐	☒
01		08.01.2026		Vincenzo Ferrara
Revisione / Review		Data / Date		Elaborata: RAQ / Elaborated: QM
				Antonio Franzese
				Approvata: DG Approved: Director