


<p style="text-align: center;"><b>ICAB SpA</b></p> <p>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>	 <p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>  <b>“POMODORINI SEMI-DRY” IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1000G</b>  <b>“SEMI-DRY CHERRY TOMATOES” IN SUNFLOWER OIL 1000G</b></p>
--	--

<b>Denominazione legale del prodotto</b> <b>Legal product name</b>	Pomodori non pelati in pezzi Unpeeled tomatoes in pieces
---	---

<b>Descrizione ed uso</b> <b>Description and use</b>	<p>I Pomodorini ciliegino semi secchi sono ottenuti da pomodorini rossi, maturi tagliati in pezzi, immessi all’interno di vasetti di vetro per conservarne integrità e consistenza, ricoperti con olio di semi di girasole e infine stabilizzati mediante processo termico di sterilizzazione. Questa modalità di preparazione e conservazione consente il mantenimento del profumo, del colore, della dolcezza e della freschezza del pomodorino ciliegino, facendone un prodotto dal sapore gradevole che si presta bene alla preparazione di primi piatti, snack e pizze.</p> <p>Prodotto per: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).  Semi-dried cherry tomatoes are made from ripe red cherry tomatoes, cut into pieces and placed in glass jars to preserve their integrity and consistency. They are then coated with sunflower oil and stabilized through heat sterilization. This method of preparation and preservation preserves the aroma, color, sweetness, and freshness of the red cherry tomatoes, making them a pleasant-tasting product that lends itself well to pasta dishes, snacks, and pizzas.</p> <p>Produced for: ICAB SpA Industrial Agglomerate, Lot 14 - 84021 Buccino (SA).</p>
---	--

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
<b>Pomodorini ciliegino semi secchi (60%)</b> <b>Semi-dry cherry tomatoes</b>	Pomodorini ciliegino di origine italiana 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.
<b>Olio di semi di girasole (39.6%)</b> <b>Sunflower oil</b>	Cherry tomatoes of Italian origin from integrated production and obtained from GMO’s free raw materials in accordance with Reg. 1829 and 1830/03/EC, as amended. 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 UE 1169/2011
<b>Sale / Salt (0.2%)</b>	Sale fino alimentare di origine italiana – Food Fine Salt Italian origin
<b>Correttore di acidità: acido citrico</b> <b>Acidity regulator: citric acid (0.2%)</b>	Acido citrico monoidrato E330 Citric acid monohydrate E330

Caratteristiche chimico – fisiche	U.M.	Standard	Tolleranze
Chemical / physical characteristics	M.U.		Tolerance
Peso netto / Net weight	g	1000 g	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	600	+ 2 %
pH		≤ 4.50	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 6 cm Hg	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40%	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	
Macchie estranee / Foreign stains	%	≤ 1	
Sale totale (aggiunto + naturale) Added salt (added + natural)	%	≤ 1	± 1 %

<b>E. coli</b> <b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL characteristics</b>	Carica microbica totale - Mesophilic total microbial	< 50000 UFC/g
	Lieviti e Muffe - Yeasts and moulds	< 100 UFC/g
	Listeria <i>monocytogenes</i>	Assente/Absent in 25g
	Salmonella <i>spp</i>	Assente/Absent in 25g
	E. coli	< 10 UFC/g
	Coliformi - Coliforms	< 10 UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10 UFC/g
Clostridium	< 10 UFC/g	

<b>Test di Incubazione</b> <b>Incubation Test</b>	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.
--	---

<b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b> <b>ORGANOLEPTIC characteristics</b>	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

<b>SHELF - LIFE</b>	TMC: 36 mesi
---------------------	--------------

**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 TECHNICAL SHEET**  
**“POMODORINI SEMI-DRY” IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1000G**  
**“SEMI-DRY CHERRY TOMATOES” IN SUNFLOWER OIL 1000G**

**Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product**

Energia/Energy	243 kJ / 58 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	5.6 g
Grassi/Fats	3.0 g	Fibre/Fiber	1.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	1.6 g	Proteine/Protein	1.5 g
Carboidrati/Carbohydrates	6.4 g	Sale /Salt	0.20 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		

<b>Stoccaggio del prodotto</b> <b>Product Storage</b>	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.
--	--

<b>Conservazione del prodotto prima dell'apertura</b> <b>Storage before opening</b>	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore e luce. Store the product in a cool, dry place and away from heat sources.
--	---

<b>Conservazione del prodotto dopo l'apertura</b> <b>Storage after opening</b>	Dopo l'apertura, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 4 giorni. Store unopened in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated at +4°C and consume within 4 days.
---	--

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni</b> <b>PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions</b>	Vasetto in vetro 1062 ml: 107x165 mm (ØxH)	<b>Codice riciclo:</b> GL 70 Vetro <b>Recycle code:</b> GL 70 Glass
	Capsula metallica tipo twist-off Twist-off metal capsule: 85x7 mm (ØxH)	<b>Codice riciclo:</b> C/FE 91 Metallo <b>Recycle code:</b> C/FE 91 Metal

<b>Codifica/Coding</b>	Es.: XXX LK250
------------------------	----------------

<b>Sistema di codifica del lotto</b> <b>Lot coding system</b>	XXX = Codice stabilimento; L = Lotto; K = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano. XXX = factory code; L = batch; K = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar.
--	---

<b>Imballaggio secondario</b> <b>Secondary packaging</b>	Pianalino cartone + film plastico termoretraibile + sticker Cardboard plate + shrink film + sticker
---	--

<b>Caratteristiche sticker</b> <b>Sticker features</b>	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)
6x1000 g	320*230*170	7.2	6	6	12	72	80x120x112

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	<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: <b>Cereals containing gluten</b> , 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	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei. <b>Crustaceans</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova. / <b>Eggs</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce, tranne: / <b>Fish</b> 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	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi. / <b>Peanuts</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia, tranne: / <b>Soybeans</b> 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	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <b>Milk</b> 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 / lactitolo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	<b>Frutta a guscio</b> : 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). <b>Nuts</b> , 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	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano. / <b>Celery</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape. / <b>Mustard</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo. / <b>Sesame seeds</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> 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	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini. / <b>Lupin</b> and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi. / <b>Molluscs</b> and products thereof.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

01	03/03/2026	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
<b>Revisione / Review</b>	<b>Data / Date</b>	<b>Elaborata: RAQ / Elaborated: QM</b>	<b>Approvata: DG Approved: Director</b>