

<p align="center"><b>ICAB SpA</b>          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 TECHICAL SHEET</b>  <b>“PACCHETELLE” DI POMODORINI GIALLI</b>  <b>“PACCHETELLE” OF YELLOW CHERRY TOMATOES</b></p> 
---	---

<b>Denominazione legale del prodotto</b> <b>Legal product name</b>	Pomodori non pelati interi Unpeeled whole tomatoes
---	---

<b>Descrizione ed uso</b> <b>Description and use</b>	<p>Le “Pacchetelle” di Pomodorino giallo sono ottenute da pomodorini gialli, maturi e interi tagliati di in due parti (pacchetelle), immessi manualmente all’interno di vasetti di vetro per conservarne interezza e consistenza e infine stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Questa modalità di preparazione e conservazione consente il mantenimento del profumo, del colore, della dolcezza e della freschezza delle “pacchetelle”, facendone un prodotto dal sapore molto dolce che si presta bene soprattutto per la preparazione di primi piatti a base di pesce.</p> <p>I pomodorini gialli utilizzati, sono coltivati in aree tipicamente vocate alla coltivazione del pomodorino, caratterizzate da terreni sciolti e carenza di acqua, che favoriscono la concentrazione di vitamine, antiossidanti, zuccheri e sostanze aromatiche che lo fanno diventare un prodotto unico tutto da gustare.</p> <p>Prodotto da: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p> <p>The yellow tomato "Pacchetelle" are obtained from yellow, ripe and whole cherry tomatoes cut into two parts (pacchetelle), manually placed inside glass jars to preserve their wholeness and consistency and finally stabilized through a thermal pasteurization process. This preparation and preservation method allows the aroma, colour, sweetness and freshness of the "pacchetelle" to be maintained, making it a product with a very sweet flavor which is especially suitable for the preparation of fish-based first courses.</p> <p>The yellow cherry tomatoes used are grown in areas typically suited to cherry tomato cultivation, characterized by loose soil and lack of water, which favor the concentration of vitamins, antioxidants, sugars and aromatic substances that make it a unique product to be enjoyed. Manufactured by: ICAB SpA Agglomerato Industriale, Lotto 14 - 84021 Buccino (SA).</p>
---	---

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Descrizione / Description</b>
<b>Pomodorini gialli a “Pacchetelle”</b> (99.9%)	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.
<b>Antiossidante: acido ascorbico E300</b> (0.1%)	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>Caratteristiche chimico – fisiche</b> <b>Chemical / physical characteristics</b>	<b>U.M.</b> <b>M.U.</b>	<b>Standard</b>	<b>Tolleranze</b> <b>Tolerance</b>
Peso netto / Net weight	g	1000 g	+ 2 %
pH		≤ 4.50	
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6.0 – 8.0 %	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 10 cm Hg	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40%	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti	
Sale totale (aggiunto + naturale) Added salt (added + natural)	%	0.10 g	

<b>Caratteristiche MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL characteristics</b>	Carica microbica totale mesofila - Mesophilic total microbial load	< 100 UFC/g
	Lievitanti 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 coagulanti positivi a 37°C Coagulase-positive staphylococci at 37°C	< 10 UFC/g
	Clostridium <i>perfringens</i>	< 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>Metalli Pesanti</b> <b>Heavy Metals</b>	<b>Analita / Analyte</b>	<b>Unità di misura</b> <b>Units of Measurement</b>	<b>Risultato / Result</b>
	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

**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**  
**“PACCHETELLE” DI POMODORINI ROSSI**  
**“PACCHETELLE” OF CHERRY TOMATOES**

<b>Caratteristiche ORGANOLETTICHE</b> 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	Giallo intenso tipico del pomodoro maturo Intense yellow typical of ripe tomato

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

<b>Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product</b>			
Energia/Energy	182 kJ / 43 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	5.0 g
Grassi/Fats	0.7 g	Fibre/Fiber	5.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.3 g
Carboidrati/Carbohydrates	5.5 g	Sale /Salt	0.10 g

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

<b>Requisiti dietetici speciali:</b> prodotto destinato a tutte le categorie di consumatori <b>Special dietary requirements:</b> product intended for all categories of consumers
--

Idoneo per vegetariani/Suitable for vegetarians	SI/Yes	Idoneo per dieta Halal/Suitable for Halal diet	SI, non certificato Yes, not certified
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. 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 3 giorni. Store unopened in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated at +4°C and consume within three days.
---	--

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni</b> <b>PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions</b>	Vasetto in vetro 1000g (mm): 107x165 (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.: RR1 LM250
------------------------	----------------

<b>Sistema di codifica del lotto</b> <b>Lot coding system</b>	RR1 = Codice stabilimento; M = lettera dell'anno di produzione; L = Lotto; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano. RR1 = factory code; M = production year letter; L = batch; 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
---	--

<b>Pallettizzazione / Palletising</b>							
<b>Formato</b> <b>Size</b>	<b>Dimensioni Collo</b> <b>LxPxH</b> <b>Package dimensions</b> <b>WxDxH (mm)</b>	<b>Peso collo</b> <b>Package weight</b> <b>(kg)</b>	<b>Pezzi x Collo</b> <b>Pieces per</b> <b>Package (n°)</b>	<b>File/Rows</b> <b>(n°)</b>	<b>Colli x fila</b> <b>Packages per</b> <b>row (n°)</b>	<b>Colli totali</b> <b>Total</b> <b>packages (n°)</b>	<b>Dimensioni Pallet</b> <b>LxPxH</b> <b>Pallet Dimensions</b> <b>WxDxH (cm)</b>
6x1000 g	320*230*170	7.2	6	6	12	72	80x120x112

# 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 “PACCHETELLE” DI POMODORINI ROSSI “PACCHETELLE” OF CHERRY TOMATOES

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, namely</b> : 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"/>

06	15.01.24	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director