

<p style="text-align: center;">ICAB SpA</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. 0828 957155 – 081 5616290</p>	 <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET POLPA FINE “PA PIZZA” / CRUSHED TOMATO “PA PIZZA”</p>	
--	--	--

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Pomodori in pezzi – Tomatoes in pieces
--	--

Descrizione ed uso Description and use	Preserved crushed tomatoes, vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Suitable for the preparation of pizzas, pasta dishes and ragouts.
--	---

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodori Tomatoes (99.4%)	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 and 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 / Salt (0.3%)	Sale fino alimentare di origine italiana – Food Fine Salt Italian origin
Acido citrico Citric acid E330 (0.3%)	Acido citrico monoidrato di origine europea ottenuto da materie prime non OGM Citric acid monohydrate got by raw materials GMO's free – European origin

Caratteristiche chimico – fisiche	U.M.	Standard		Tolleranze
Chemical and physical characteristics	M.U.			Tolerance
Peso netto / Net weight	g	2500	4000	+ 2 %
Residuo ottico / Optical Residual	%	8	8	± 1
pH		4.30	4.30	± 0.20
Consistenza / Consistency (Bostwick)	cm/30”	8	8	± 1
Muffe / Mouldes (Howard test)	%	≤ 40	≤ 40	
Rapporto zuccheri / Sugars ratio	%	≥ 42%	≥ 42%	
Rapporto acidità / Acidity ratio	%	≤ 8.50%	≤ 8.50%	
Depigmentati / Bleached	%	≤ 1.5% / kg	≤ 1.5% / kg	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti / Absents	Assenti / Absents	
Sale totale (aggiunto + naturale) Total salt (added + natural)	%	0.4	0.4	± 0.1

Caratteristiche MICROBIOLOGICHE	Standard	Tolleranze
MICROBIOLOGICAL characteristics	Carica microbica totale mesofila / Mesophilic total microbial load	< 100 UFC/g
	Lieviti e Muffe / Yeasts and moulds	< 10 UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/Absent in 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Assente/Absent in 25g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C Coagulase-positive staphylococci at 37°C	< 10 UFC/g
	<i>Clostridium 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.
---	---

	Analita / Analyte	Unità di misura	Risultato / Result
Metalli Pesanti Heavy Metals		Units of Measurement	
	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	U.M.	Standard	Tolleranze
ORGANOLEPTIC characteristics	Odore - Smell	Tipico del pomodoro maturo - Typical of the ripe tomato	
	Sapore - Taste	Tipico del pomodoro maturo - Typical of the ripe tomato	
	Colore - Colour	Rosso intenso tipico del pomodoro maturo Intense red typical of the ripe tomato - a/b: 1.90 – 2.30	
	La Polpa fine “Pà Pizza” è caratterizzata da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All’assaggio spiccano il gusto di dolce e la sensazione di freschezza conferita al prodotto dal particolare processo di lavorazione a cui è sottoposta la materia prima. “Pà Pizza” Crushed tomatoes is characterized by the typical smell and color of red, ripe tomatoes. On tasting, the sweet taste and freshness sensation conferred to the product by the special processing to which the raw material is subjected stand out.		

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

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 TECHNICAL SHEET
POLPA FINE “PA PIZZA” / CRUSHED TOMATO “PA PIZZA”



Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	150 kJ / 36 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	4.5 g
Grassi/Fats	0.2 g	Fibre/Fiber	1.0 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.6 g
Carboidrati/Carbohydrates	6.5 g	Sale/Salt	0.4 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, 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		

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 il prodotto in un contenitore per alimenti, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni. After opening, transfer the product into a food container, keep refrigerate at +4°C and consume within 3 days.
---	--

Specifiche IMBALLAGGIO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING Specifications	Scatola in banda stagnata con interno smaltato – BPA-NI Tinplate box with enameled interior	Codice riciclo: FE 40 Metallo Recycle code: FE 40 Metal
Dimensioni Dimensions (ØxH) mm	3 kg: 155x152 – 5 kg: 155x236	

Codifica / Coding	Es.: XXX LM250 15:30
--------------------------	----------------------

Sistema di codifica del lotto Lot coding system	XXX = Codice stabilimento; M = lettera dell'anno di produzione; L = Lotto; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione XXX = factory code; M = production year letter; L = batch; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar; 15:30 = production time
--	--

Imballaggio secondario Secondary packaging	Cartone + sticker Carton + 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 HxLxP Package dimensions HxWxD (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)
6x3 kg	160x480x320	18	6	11	5	55	80x120x176
3x5 kg	240x480x160	13	3	6	11	66	80x120x157



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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Lupini e prodotti a base di lupini. / Lupin and products thereof;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / Molluscs and products thereof.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	15.01.24	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese	
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director	