

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 / CHERRY TOMATOES

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

Descrizione ed uso Description and use	Pomodorini in succo di pomodoro inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Ingrediente adatto per la preparazione di pizze, primi piatti, secondi piatti e contorni. Cherry tomatoes in tomato juice vacuum-packed and stabilized by thermal pasteurization process. Ingredient suitable for the preparation of pizzas, first courses, main courses and side dishes.
---	--

Ingredienti / Ingredients	Descrizione / Description
Pomodorini Cherry Tomatoes (60%)	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.
Succo di pomodoro Tomato juice (40%)	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

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical / physical characteristics	U.M. M.U.	Standard		Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	≥ 400	≥ 2500	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 240	≥ 1500	
Interezza / Entirity	%	≥ 70	≥ 70	
pH		4.30	4.30	± 0.15
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6	6	± 0.5
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	≥ 10	
Muffe / Moulds (Howard test)	%	≤ 40	≤ 40	
Corpi estranei / External bodies	N°	Assenti/Absent	Assenti/Absent	Nessuna
Sale aggiunto	%	0	0	

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.
--	---

	Analita / Analyte	Unità di misura Units of Measurement	Risultato / Result
Metalli Pesanti Heavy Metals	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
	I Pomodorini sono caratterizzati da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All'assaggio spiccano l'intenso profumo e il gusto tipici del pomodoro fresco. Cherry tomatoes are characterized by smell and color typical of red, ripe tomatoes. On tasting, the intense aroma and taste typical of fresh tomatoes stand out.	

SHELF - LIFE	TMC: 36 mesi dalla data di produzione / 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. 081 5616290 – 0828 957155



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET
POMODORINI / CHERRY TOMATOES

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

Energia/Energy	119 kJ / 29 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	5.0 g
Grassi/Fats	0.2 g	Fibre/Fiber	1.1 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.5 g
Carboidrati/Carbohydrates	6.1 g	Sale totale/Total salt	0.1 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 Kasher/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 in un contenitore per alimenti, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3 giorni.
 Store unopened in a cool, dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated at +4°C. Consume within three days.

Specifiche IMBALLAGGIO PRIMARIO:
PRIMARY PACKAGING Specifications

Scatola in banda stagnata con interno smaltato BPA-NI.
 Tinplate box with enameled interior BPA-NI.
 Scatole 400g con apertura Easy Open (E.O.)
 400g boxes with Easy Open (E.O.) opening.
 Scatole 3kg con apertura Open Top (O.T.)
 3kg boxes with Open Top (O.T.) opening.

Codice riciclo: FE 40 Metallo
Recycle code: FE 40 Metal

Dimensioni (ØxH) mm
Dimensions (ØxH) mm

400g: 73x109 – **3 kg:** 155x152

Codifica/Coding

Es.: RR1 LM250 15:30

Sistema di codifica del lotto
Lot coding system

RR1 = Codice stabilimento; M = lettera dell'anno di produzione; L = Lotto; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione; P.ni: tipologia di prodotto.
 RR1 = factory code; M = production year letter; L = batch; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar; 15:30 = production time; P.ni: type of product.

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)
24x400 g	455x320x110	12	24	12/14	6	72/84	80x120x150/172
6x3 kg	480x320x160	18	6	11	5	55	80x120x190

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 / 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	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) latticello / 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"/>

13	15.01.24	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director