

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 POMODORI PELATI SAN MARZANO “DOP” S. MARZANO “PDO” WHOLE PEELED TOMATO
---	---

Denominazione legale del prodotto Legal product name	Pomodori pelati interi San Marzano “DOP” / San Marzano "PDO" whole peeled tomatoes
---	--

Descrizione ed uso Description and use	Pomodori pelati S. Marzano inscatolati sottovuoto e stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione. Adatti per la preparazione di primi e secondi piatti, pizze e contorni. S. Marzano Peeled tomatoes in tomato juice vacuum canned and stabilized by heat process of pasteurization. Suitable for the preparation of pizza, pasta first courses, main courses and side dishes
---	---

Ingredienti	Descrizione
S. Marzano Tomatoes (60%)	Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino di origine italiana e a Denominazione di Origine Protetta, provenienti da coltivazioni certificate in conformità col Reg. UE 1151/2012 e s.m. 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.
Tomatoes juice of S. Marzano tomatoes (40%)	S. Marzano tomatoes of Agro Sarnese-Nocerino of Italian origin and of Protected designation of origin coming from certified crops in accordance with Reg. 1151/2012 and EU sm and obtained from raw materials of non-GMO according 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 UE 1169/2011

Caratteristiche chimico – fisiche Chemical / physical characteristics	U.M. M.U.	Standard		Tolleranze Tolerance
Peso netto / Net weight	g	≥ 400 g	≥ 2500	+ 2 %
Peso sgocciolato / Drained weight	g	≥ 260 g	≥ 1625	
Sgocciolato sul Netto Drained weight on Net weight	%	≥ 65	≥ 65	Nessuna / None
Interezza / Entirety	%	≥ 70	≥ 70	
pH		4.35	4.35	± 0.15
Acido Lattico / Lactic acid (D + L)	g / kg	≤ 0.4	≤ 0.4	Nessuna / None
Residuo ottico / Optical Residual (Brix)	%	6	6	± 0.5
Vuoto / Vacuum	cm Hg	≥ 5	≥ 10	
Pelli / Peels	cm ² /100g	≤ 2	≤ 2	
Depigmentati / Depigmented	% / (P.S.-D.W.)	≤ 5 %.	≤ 5 %	
Muffe / Mouldes (Howard test)	%	≤ 40	≤ 40	

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.
--	---

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
	Il Pomodoro Pelato San Marzano DOP è caratterizzato da odore e colore tipici del pomodoro rosso e maturo. All’assaggio spiccano il profumo intenso e il gusto leggermente aspro del pomodoro “di una volta”. La consistenza di questo pomodoro è tipicamente tendente al morbido. San Marzano PDO Peeled Tomato is characterized by smell and color typical of red, ripe tomatoes. On tasting, the intense aroma and slightly sour taste of the "old-fashioned" tomato stand out. The texture of this tomato is typically tending to soft.	

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 POMODORI PELATI SAN MARZANO “DOP” S. MARZANO “DOP” PEELED TOMATO
---	---

Dichiarazione nutrizionale – Contenuto medio per 100 g di prodotto / Nutrition declaration - Average content per 100 g of product			
Energia/Energy	96 kJ / 23 kcal	- di cui zuccheri/of which sugars	3.7 g
Grassi/Fats	0.1 g	Fibre/Fiber	1.1 g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0.0 g	Proteine/Protein	1.2 g
Carboidrati/Carbohydrates	3.7 g	Sale /Salt	0.10 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	Senza OGM/GMO free	SI/Yes
Idoneo per celiaci/ Suitable for coeliacs	SI/Yes	Senza dolcificanti/Sweeteners free	SI/Yes
Idoneo per diabetici/Suitable for diabetics	SI/Yes	Senza 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 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.
---	--

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Specifiche e Dimensioni PRIMARY PACKAGING: Specifications and Dimensions	400g – Scatola in banda stagnata con interno smaltato BPA-NI e apertura a strappo Easy Open. 73x99 mm (ØxH) 400g – Tinplate box with BPA-NI enameled interior and Easy Open Dimensions: 73x99 mm (ØxH)	Codice riciclo: FE 40 Metallo Recycle code: FE 40 Metal
	2.5 kg – Scatola da in banda stagnata con interno smaltato – BPA-NI 2.5 kg – Tinplate box with BPA-NI enameled interior Dimensions: 155x152 mm (ØxH)	

Codifica/Coding	Es.: XXX LR250 15:30
Sistema di codifica del lotto Lot coding system	XXX = Codice stabilimento; L = Lotto; R = lettera dell'anno di produzione; 250 = giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano; 15:30 = orario di produzione; Pelati: tipologia di prodotto. XXX = factory code; L = batch; R = production year letter; 250 = progressive day of the year according to the Julian calendar; 15:30 = production time; Peeled: 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	Formato	Pezzi Collo (n°)	Collo LxPxh (mm)	Peso Collo (kg)	File (n°)	Colli x fila (n°)	Totale colli (n°)	Pedane EPAL PxLxh (cm)
	12 x 400 g	12	230x320x110	6	14	12	168	80x120x172
	24 x 400 g	24	455x320x110	12	12	6	72	80x120x150
	6 x 2.5 kg	6	480x320x160	18	11	5	55	80x120x176

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 POMODORI PELATI SAN MARZANO “DOP” S. MARZANO “DOP” PEELED TOMATO
--	---

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) lattitolo / lactitol;	☐	☐	☒
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.	☐	☐	☒
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.	☐	☐	☒

07	21.01.25	Vincenzo Ferrara	Antonio Franzese
Revisione / Review	Data / Date	Elaborata: RAQ / Elaborated: QM	Approvata: DG Approved: Director