



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2023

Totale pagine: 3

Edizione n° : 1

Revisione n° : 18

Prodotto/Product

PRONTOFRUTTO MELONE/ MELON PASTA

Codice

PF000716

Descrizione prodotto: Pasta concentrata al gusto tipico di melone. **Product description:** Concentrated paste at melon typical flavour.

Composizione: Sciroppo di glucosio-fruttosio, Succo melone (10%), Zucchero, Aromi, Acidificante: Ac.Citrico, Addensante: Pectina, Coloranti: Beta Carotene. **Ingredient List:** Glucose-fructose syrup, Melon Juice (10%), Sugar, Flavours, Acidity regulator: Citric Acid, Gelling Agent: Pectin. Colour: Beta carotene.

Dichiarazione di Conformità: Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.

Declaration of Conformity: product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.

Caratteristiche Organolettiche/Organoleptic characteristics

Gusto/Taste	: Caratteristico di melone/Characteristic of melon	ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product →
Consistenza/texture	: Sciroppo viscoso/Viscous syrup	
Colore/color	: Arancio Bruno/Dark Orange	
Odore/Flavor	: Caratteristico di melone/Characteristic of melon	
Aspetto/visual	: Sciroppo viscoso/Viscous syrup	



Caratteristiche Chimico-Fisiche	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/ Dry Matter		71,9	70,4	73,4	°Bx	Rif. A 20°C	
Acidità/acidity	Acido citrico/Citric acid	0,45	0,35	0,55	%	ISO-750	

Difetti/Defect	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Corpi estranei ferrosi/ Ferrous foreign bodies		assenti/absent					Metal detector
Altri corpi estranei/ other foreign bodies		assenti/absent					

I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno
 Values are representative of the entire production lot / batch. Samples for internal check are collected according to the internal sampling method/SOP

Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics	m	M	c	n	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Conta Totale Mesofila/TPC		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	
Muffe/Mould		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Lieviti/yeast		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Enterobacteriaceae		10	3	3	(ufc/g)	ISO-21528	

Spiegazione dei simboli:
m : Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a **m**
M : Valore massimo tollerato del numero di batteri: il risultato è considerato insoddisfacente se il numero di batteri, in una o più delle unità campionate, è superiore a **M**
c : Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra **m** e **M**: il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad **m**
n : Numero di campioni analizzati separatamente

<p>Explanation of symbols: m: Limit value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria in all sampled units is less than m M: Maximum allowable value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria, in one or more of the units sampled, is greater than M c: Number of sampled units whose value can be between m and M: sample is still considered acceptable if the bacterial count of the sampled units is equal to or less than m n: Number of samples analyzed separately</p>
--

Dichiarazione OGM
 Si dichiara l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati
GMO declaration
 Absence of ingredients obtained from genetically modified organisms is guaranteed

ALLERGENI/ALLERGENS

Ingrediente/Ingredients	Presente nel prodotto/Present in product
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and derived products	NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish products	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanut products	NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seed products	NO
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/ l)/ Sulfur dioxide a	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine products	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and shellfish-based products	NO

Legenda : **SI = Presente** (indicare origine) NO = Assente
YES = Present (indicate origin) NO = Absent

Valori Nutrizionali/Nutrition information	Unità di Misura/UOM	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)/ Values on 100g by Calculation
Energia/Energy	Kcal	281
	KJ	1195
Lipidi/Fat	%	0,0
di cui saturi/(saturates)	%	0,0
Proteine(N x 6,25)/protein	%	0,2
Carboidrati/carbohydrate	%	70,0
di cui zuccheri/sugars	%	51,4
Fibre/Fibre	%	0,2
Sale/salt	%	0,0

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Imballo primario/primary packaging	:	Secchi in plastica con coperchio./Plastic bucket with cup
Imballo secondario/secondary case	:	Scatoli di cartone contenenti due secchi di plastica./Paperboard case with inside two plastic bucket
Peso netto/net weight	:	7 kg (2x3,5 Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	:	12
Numero di strati/number of layer in pallet	:	9
Tipo di Pallet/ Pallet type	:	800x1200 mm (108 confezioni/cases)

Sull'etichetta, presente sull' imballo primario e / o secondario sono riportate le diciture legali ed inoltre Ragione sociale produttore, Codice materiale, Denominazione del prodotto, Lotto, Termine minimo di conservazione (T.M.C.) e quanto altro concordato con il Cliente

Label, on the primary and / or secondary packaging, shows the legal terms and also the manufacturer's company name, material code, Name of the product, Lot, Minimum storage term (T.M.C.) and everything agreed with the Customer

Trasporto/shipment: A temperatura ambiente/Ambient

Certificazione/Certification: Se richiesta (dati da concordare con il cliente)/according customer request

Conservazione e Durabilità/Shelf life Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 30° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto, se parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 2 mesi, se vengono adottate le buone prassi igieniche di movimentazione e utilizzo. / Product, in its original packaging, maintains its characteristics unaltered if stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 30 ° C) for 24 months from the date of production. Once opened, product keep its characteristics unaltered for 2 months, if good hygiene practices for handling and use are adopted.

Modalità e Limiti di Utilizzo/ Methods and limit of use Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso. Product is not suitable for people allergic to the substances indicated "Present" in the "ALLERGENS" section. Mix the product before use.

Dosaggio consigliato/suggestion on preparation: 80-100 g per 1 Kg di base da caratterizzare/80-100 g per 1 kg of base to be characterized

Il sistema qualità della NAPPI SPA è conforme ai requisiti della Norma IFS e BRC.
 L'Azienda si avvale di un laboratorio chimico-fisico e batteriologico interno e di laboratori esterni certificati e accreditati
 L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.
 Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime, sui Semilavorati e sul Prodotto finito.
 Le metodiche analitiche utilizzate sono conformi alle norme vigenti/ quality management system of NAPPI 1911 complies with the requirements of IFS and BRC standard.
 Company uses an internal chemical-physical and bacteriological laboratory and external accredited laboratories.
 Company manufactures underd H.A.C.C.P stnd.
 Analysis are carried out on raw materials, semi-finished products and finished products according internal sampling plan and SOP.
 Analytical methods used comply with current standards

18	14/11/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ/