nappi 1911	PRODUCT SPECIFICATION SHEET	module identification : MR-03-01-F	
		Date of issue : 02-01-2023	Total pages : 2
		Edition n° : 1	Review n° : 18
	Prodotto/Product name		Codice/ Code
	VARIEGATO CREMA ARANCIA/ORANGE CREAM VARIEGONE		**PF000513**

Descrizione del prodotto : Crema di arancia con pezzi. **Product description** : Orange cream with pieces.

Composizione: Sciroppo di glucosio-fruttosio, Arancia (30%) (Pezzi e Purea), Zucchero, Regolatore di acidità: Acido Citrico, Addensante: Pectina, Antiossidante: Acido Ascorbico, Colorante: Beta Carotene, Conservante: Sorbato di potassio, Aromi. **Composition:** Glucose-fructose syrup, Orange (30%) (Pieces and Puree), Sugar, Acidity regulator: Citric acid, Thickener: Pectin, Antioxidant: Ascorbic acid, Coloring agent: Beta Carotene, Preservative: Potassium sorbate, Flavorings.

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 : The product and the primary packaging materials, comply with the Italian legislation and regulations in force in the European Community

Caratteristiche Organolettiche/Organoleptic Characteristics			ASPETTO DEL PRODOTTO ASPECT (Vedi foto)/(see picture) →
Gusto/Taste	:	Caratteristico di arancia/Characteristic of orange	
Consistenza/Consistence	:	Sciroppo viscoso, salsa con pezzi/Viscous syrup, sauce with pieces	
Colore/Colour	:	Arancione/Orange	
Odore/Smell	:	Caratteristico di arancia/Characteristic of orange	
Aspetto/Aspect	:	Sciroppo viscoso, salsa con pezzi/Viscous syrup, sauce with pieces	

Caratteristiche Chimico - Fisiche Chemical – Physical Characteristics	**Attributi/Attribute**	**Standard**	**Min**	**Max**	**UOM**	**Metodo/Methods**	**Note/Notes**
°Brix		73,0	71,0	75,0	°Bx	Rif. A 20°C	

Difetti/Defect	**Attributi/Attribute**	**Standard**	**Min**	**Max**	**UOM**	**Metodo/Methods**	**Note/Notes**
Corpi estranei ferrosi/Ferrous body		assenti/absent					Metal detector
Altri corpi estranei/Foreign body		assenti/absent					

The values are representative of the lot / batch production. The samples for the controls are taken according to the method of internal sampling.

I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno

Caratteristiche Microbiologiche/ Bacteriological Characteristics	**m**	**M**	**c**	**n**	**UOM**	**Metodo/Methods**	**Note/Notes**
Conta Totale Mesofila/Total Viable Count		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	
Muffe/ oulds		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Lieviti/Yeast		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Coliformi/Coliforms		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

Microbiological definition:

m : Level of the test organism which is acceptable and attainable in food. It separates good quality from marginally acceptable quality; up to and including M.

M : The upper acceptable concentration of a test organism. A count above M for any sample unit is unacceptable.

c : Maximum allowable number of result between m and M.

n : Number of sample units chosen separately and independently.

Dichiarazione OGM/GLUTINE

Si certifica l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati

Il prodotto non contiene glutine o derivati del glutine **GMO/GLUTEN declaration**

The absence of ingredients obtained from genetically modified organisms is hereby certified

The product does not contain gluten or gluten derivatives

ALLERGENI/ALLERGENS

Ingrediente/Ingredient	Presente nel prodotto/Present in the Product
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Cereals containing gluten and product thereof	**NO PUO' CONTENERE/MAY CONTAIN**
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and product thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and product thereof	**NO PUO' CONTENERE/MAY CONTAIN**
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and product thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and product thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and product thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and product thereof (including lactose)	**NO PUO' CONTENERE/MAY CONTAIN**
Frutta a guscio e prodotti derivati/Nuts and product thereof	**NO PUO' CONTENERE/MAY CONTAIN**
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and product thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and product thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame and product thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti (SO_2 > 10 mg/ l)/Sulphur and product thereof	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/Lupins and product thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/Molluscs and product thereof	NO

Legenda : **SI = Presente** (indicare origine)/YES = Present (origin) NO = Assente /NO= ABSENT

Valori Nutrizionali/Nutritional Information	UOM	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)/Middle values for 100 g of product (from calculation)
Energia/Energy Value	Kcal	285
	KJ	1209
Lipidi/Fat	%	0,2
di cui saturi/of wich satured	%	0,0
Proteine(N x 6,25)/Protein	%	0,2
Carboidrati/Carbohydrates	%	72,4
di cui zuccheri/of wich sugar	%	50,7
Fibre/Fiber	%	1,2
Sale/Salt	%	0,12

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario/ Primary pack	:	Secchio di plastica chiuso con coperchio di plastica/Closed plastic bucket with plastic lid
Imballo secondario/ Secondary pack	:	Scatola di cartone contenente più imballi primari, chiusa con nastro adesivo. Assenza di punti metallici/ Cardboard box containing multiple primary packages, taped closed. Absence of staples
Peso netto/Net weight	:	7Kg (2x3,5Kg)
Confezioni x strato/Packs for layer	:	12
Numero di strati/Number of layer	:	9
Tipo di Pallet/Pallet type	:	800x1200 mm (108 cartoni/cartoons)

Sull'etichetta, presente sull' imballo primario e / o secondario sono riportate le diciture legali ed inoltre Ragione sociale produttore, Codice materiale / On the label, found on the 'primary and/or secondary packaging are the legal wording and also Manufacturer's business name, Material code

Denominazione del prodotto, Lotto, Termine minimo di conservazione (T.M.C.) e quanto altro concordato con il Cliente / Product name, Lot, Minimum Shelf Life (M.T.C.) and anything else agreed with the Customer

Trasporto/Transport :	A temperatura ambiente/At ambient storage temperature
Certificazione/Certification :	Se richiesta (dati da concordare con il cliente)/If requested (data to be agreed with the customer)
Conservazione e Durabilità :	Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 25° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto, se parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 60 giorni, se vengono adottate le buone prassi igieniche di movimentazione e utilizzo/The product, in its original packaging, retains its characteristics, if stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 25° C) for 24 months from the date of production. The product, if partially used, retains its characteristics for 60 days if good hygienic handling and use practices are adopted.
Modalità e Limiti di Utilizzo/Maintenance and Shelf Life :	Mescolare la pasta, al prodotto da caratterizzare, fino a raggiungere l'aspetto e/o gusto desiderato/Mix the paste, to the product to be characterized, until the desired appearance and/or taste is achieved. Prodotto destinato alla decorazione / farcitura di gelati o prodotti di pasticceria. Prodotto di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. /Product intended for the decoration / filling of ice cream or pastry products. Product whose sale for direct consumption is prohibited. Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso./The product is not edible for people sensitive to the substances listed " Present " in the " ALLERGENS " section. Stir the product before use.
Dosaggio consigliato/Recommended dosage :	quanto basta/enough

NAPPI 1911's quality system complies with the requirements of the IFS and BRC standards.
The company uses an in-house chemical-physical and bacteriological laboratory and certified and accredited external laboratories
The company operates under an H.A.C.C.P. regime.
An in-house sampling plan provides for analysis of Raw Materials, Semi-finished and Finished Product.
The analytical methods used comply with current standards

Il sistema qualità della NAPPI 1911 è conforme ai requisisti 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

18	14/11/2023	Updated specification	
Review N°	**Valid from**	**Cause**	**Authorization RGQ**