



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

VARIEGATO NOCCIOLBON/NOCCIOLBON VARIEGONE

Codice

PF001077


Descrizione prodotto: Crema alla nocciola. Product description: Hazelnuts Cream.

Lista ingredienti: Pasta di Nocciole Tostate (50%), Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di Soia. Ingredient List: Roasted Hazelnut Paste (50%), Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: Soy Lecithin.

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

Caratteristiche Organolettiche/ Organoleptic characteristics		ASPETTO	
Gusto/Taste	: Caratteristico di nocciole/Characteristic of hazelnut	DEL	
Consistenza/texture	: Crema/Creamy	PRODOTTO	
Colore/color	: Marrone chiaro/ Light brown	(Vedi foto) image of product	
Odore/Flavor	: Caratteristico di nocciole/Characteristic of hazelnut	→	
Aspetto/visual	: Crema/Creamy		

Caratteristiche Chimico - Fisiche Chemical - Physical Characteristics	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/Dry matter		99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534	
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

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

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	SI (lecitina di soia)/ YES (soy lecithin)
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	SI (Nocciola); può contenere altra frutta a guscio/ YES (Hazelnut); may contain other nuts
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 and sulphites (SO ₂ > 10 mg / l)	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	528
	KJ	2202
Lipidi/Fat	%	33,0
di cui saturi/(saturates)	%	2,4
Proteine(N x 6,25)/protein	%	4,0
Carboidrati/carbohydrate	%	53,0
di cui zuccheri/sugars	%	53,0
Fibre/Fibre	%	1,5
Sale/salt	%	0,00

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Imballo primario/primary packaging	: Secchio di plastica con coperchio di plastica/ Plastic bucket with plastic lid
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone contenente due secchi di plastica./ paperboard case containig two plastic bucket
Peso netto/net weight	: 12 Kg (2x6Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 7
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 800x1200 mm (63 cartoni/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

Pag. 3

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 30 giorni, 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 openend, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.

Modalità e Limiti di Utilizzo/ Recommended dosage: 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: Quanto basta/How much enough

Il sistema qualità della NAPPI 1911 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/Cause	Autorizzazione RGQ/Authorized RGQ