

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET		Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F					
			Data emissione/ Issue date: 02-01-2023	Totale pagine/Tot. Pag.: 3				
Prodotto/Product WAFER VARIEGONE			Codice PF000694					
Descrizione prodotto: Crema al gusto di wafer alla nocciola ideale per decorare/variegare. Product description: Hazelnut wafer-flavored cream ideal for decorating/variegating								
Lista Ingredienti: Zucchero, Olii e grassi vegetali (Girasole, Cocco, Palma), Pasta Nocciola e granella, Latte Scremato in polvere, Wafer (16%)(Farina di frumento , amido di patata, Colorante: Caramello Solfito-caustico, sale), Lattosio , Cacao in polvere, Latte intero in polvere, Maltodestrina, Siero di Latte in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: Lecitina di Soia , Amido Pregelatinizzato, Aromi. Ingredient List: Sugar, Vegetable oils and fats (Sunflower Seed Oil, Coconut, Palm), Hazelnut and pieces Paste, Skimmed Milk Powder, Wafer (16%)(Wheat flour, Potato starch, Colour: Caustic Sulfite caramel, Salt), Lactose , Cocoa Powder, Whole Milk Powder, Maltodextrin, Milk Whey Powder, Cocoa Butter, Emulsifier: Soy Lecithin, Pregelatinised Starch, Flavors.								
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			ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product →					
Gusto/Taste	Caratteristico di Nocciola e cacao/ : Typical of Hazelnut and cocoa.							
Consistenza/texture	: Cremoso con pezzi/Creamy with pieces							
Colore/color	: Marrone / Brown							
Odore/Flavor	Caratteristico di Nocciola e cacao/ : Typical of Hazelnut and cocoa.							
Aspetto/visual	: Cremoso/Creamy							
Caratteristiche Chimico - Fisiche								
Chemical-Physical Characteristics		Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/ Dry matter			98,5	96,5	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	SI (Farina di frumento)/ YES (Wheat flour)
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	SI PUO' CONTENERE/YES 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)	SI (Latte intero in polvere; Lattosio; Siero di Latte in polvere)/ YES (Whole Milk powder; Lactose; Milk whey powder)
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	SI (Nocciola); Può contenere altra frutta a guscio /YES (Hazelnut); May contain other treenuts
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	SI PUO' CONTENERE SENAPE/ YES MAY CONTAIN MUSTARD
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	553
	KJ	2310
Lipidi/Fat	%	33,6
di cui saturi/(saturates)	%	5,3
Proteine(N x 6,25)/protein	%	5,0
Carboidrati/carbohydrate	%	57,5
di cui zuccheri/sugars	%	54,5
Fibre/Fibre	%	0,5
Sale/salt	%	0,0

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	
Imballo primario/primary packaging	: Secchio plastica/ Plastic Bucket
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone/ paperboard case
Peso netto/net weight	: CRT 12Kg (2SECCHIx6Kg)/ CRT 12Kg (2BUCKETSx6Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 7
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 800 x 1200 mm (63 cartoni/63 cartons)

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 - 25° 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 - 25 ° 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
Prodotto destinato alla decorazione /farcitura di gelati o prodotti di pasticceria di gelati. Prodotto di cui è vietata la vendita per il consumo diretto./ Product intended for the decoration / filling of ice cream or pastry products/ ice cream. Product which cannot be sold for direct consumption.

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 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 SPA 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

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