



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F

Data emissione/ Issue date: 02-01-2023

Totale pagine/Tot. Pag.: 3

Edizione n°/ release: 1

Revisione/Revision.n° : 18

Prodotto/Product

Codice

PISTACHIO SICILIA PASTA

PF002039

Descrizione prodotto: Pasta Pistacchio fatta con pistacchi siciliani. **Product description:** Pistachio Paste with sicilian origin pistachios.

Lista Ingredienti: Pistacchio (99,5%) (origine Sicilia-ITALIA), sale. **Ingredients:** Pistachio (99,5%) (Sicily origin-ITALY), salt.

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 Pistacchio/ Typical of Pistachio
Consistenza/texture	: Pasta/Paste
Colore/color	: Verde scuro/ Dark Green
Odore/Flavor	: Caratteristico di Pistacchio/ Typical of Pistachio
Aspetto/visual	: Pasta/Paste

ASPETTO
DEL
PRODOTTO
(Vedi foto)
image of
product
→



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	
Grassi/Fat		58,0	56,0	60,0	%	ISTISAN 96/34	

Difetti/Defect

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**

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
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	NO
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
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	SI pistacchio; può contenere altra frutta a guscio/YES pistachio; 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	623
	KJ	2570
Lipidi/Fat	%	58,0
di cui saturi/(saturates)	%	5,8
Proteine(N x 6,25)/protein	%	13,0
Carboidrati/carbohydrate	%	8,1
di cui zuccheri/sugars	%	8,0
Fibre/Fibre	%	8,2
Sale/salt	%	2,20

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	
Imballo primario/primary packaging	: Secchio di plastica/ Plastic Buckets
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone/ paperboard case
Peso netto/net weight	: CRT 6Kg (2SECCHI/buckets x3Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 12
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 1000x1200 mm
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	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: 100 g di " Pasta " per 1 kg di base da caratterizzare./ 100g of Paste in 1Kg of base

<p>Il sistema qualità della NAPPY 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 NAPPY 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 under 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</p>			
18	14/11/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ