

|   |  |  |                                      |                   |
|---|--|--|--------------------------------------|-------------------|
|  | SPECIFICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SHEET |  | Identificazione modello : MR-03-01-F |                   |
|   |  |  | Data emissione : 02-01-2023          | Totale pagine : 3 |
|   |  |  | Edizione n° : 1                      | Revisione n° : 18 |
| <b>Prodotto/Product</b><br><b>PASTA NUOVA GIANDUIA / NEW GIANDUIA PASTE</b>       |  |  | <b>Codice</b><br><b>PF000636</b>     |                   |

**Descrizione prodotto:** Preparato per gelato al gusto tipico di Gianduia. **Product description:** Ice-cream preparation at typical flavour of gianduiia.

**Lista Ingredienti:** Pasta **NOCCIOLA**, Cacao magro in polvere, Olio vegetale (Girasole), Emulsionante: Lecitina di girasole, Aromi. **Ingredient List:** **HAZELNUT** paste, Low fat cocoa powder, Vegetable oil (Sunflower), Emulsifier: Sunflower lecithin, Flavourings.

**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.

| <b>Caratteristiche Organolettiche/ Organoleptic characteristics</b> |  | ASPETTO<br>DEL<br>PRODOTTO<br>(Vedi foto)<br>image of<br>product<br>→ |  |
|---|--|---|---|
| Gusto/Taste   | : Caratteristico di Nocciola e cacao / Typical of hazelnut and cocoa |   |   |
| Consistenza/texture   | : Cremosa / Creamy   |   |   |
| Colore/color  | : Marrone scuro / Dark Brown   |   |   |
| Odore/Flavor  | : Caratteristico di Nocciola e cacao / Typical of hazelnut and cocoa |   |   |
| Aspetto/visual  | : Cremosa / Creamy   |   |   |

| <b>Caratteristiche Chimico - Fisiche</b>          |                      |                |     |     |                     |               |                |
|---|----------------------|----------------|-----|-----|---------------------|---------------|----------------|
| <b>Chemical-Physical Characteristics</b>          | Attributi/attributes | target         | Min | Max | unità di misura/UOM | Metodo/method | Note           |
| Residuo secco / Dry matter                        |                      | 98             | 97  | 99  | %                   | ISO-5534      |                |
|   |                      |                |     |     |                     |               |                |
|   |                      |                |     |     |                     |               |                |
| <b>Difetti/Defect</b>                             | Attributi/attributes | target         | Min | Max | unità di misura/UOM | Metodo/method | Note           |
| Corpi estranei ferrosi/<br>Ferrous foreign bodies |                      | assenti/absent |     |     |                     |               | Metal detector |
| Altri corpi estranei/<br>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

| <b>Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics</b> |   |       |   |   |                     |               |      |
|---|---|-------|---|---|---------------------|---------------|------|
|   | 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   |   | 1000  | 3 | 3 | (ufc/g)             | ISO-7954      |      |
| Lieviti/yeast   |   | 1000  | 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/<br>Cereals containing gluten and derived products                         | <b>PUO' CONTENERE / MAY CONTAIN</b>  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products  | NO   |
| Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products   | <b>PUO' CONTENERE / MAY CONTAIN</b>  |
| Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish products   | NO   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi/<br>Peanuts and peanut products  | NO   |
| Soia e prodotti a base di soia/<br>Soy and soy products   | <b>PUO' CONTENERE / MAY CONTAIN</b>  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/<br>Milk and dairy products (including lactose)                      | <b>PUO' CONTENERE / MAY CONTAIN</b>  |
| Frutta a guscio e prodotti derivati/<br>Nuts and derived products   | <b>SI (Nocciola); Può contenere tracce di altra frutta a guscio / YES (Hazelnut); May contain traces of other nuts</b> |
| Sedano e prodotti a base di sedano/<br>Celery and celery-based products   | NO   |
| Senape e prodotti a base di senape/<br>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 <sub>2</sub> > 10 mg/ l)/<br>Sulfur dioxide and sulphites (SO <sub>2</sub> > 10 mg / l) | NO   |
| Lupini e prodotti a base di lupini/<br>Lupins and lupine products   | NO   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi/<br>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                | 642   |
|   | KJ                  | 2663  |
| Lipidi/Fat                                | %                   | 50,8  |
| di cui saturi/(saturates)                 | %                   | 7,5   |
| Proteine( N x 6,25 )/protein              | %                   | 8,1   |
| Carboidrati/carbohydrate                  | %                   | 34,7  |
| di cui zuccheri/sugars                    | %                   | 24,4  |
| Fibre/Fibre                               | %                   | 7,0   |
| Sale/salt                                 | %                   | 0,02  |

| <b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>   |                                   |   |                           |
|--|-----------------------------------|---|---------------------------|
| Imballo primario/primary packaging   | :                                 | Secchio in plastica con coperchio / Plastic bucket with cup   |                           |
| Imballo secondario/secondary case  | :                                 | Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / Paperboard case containing two plastic buckets   |                           |
| Peso netto/net weight  | :                                 | 10 kg (2 x 5,0 kg)  |                           |
| 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 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   |                                   |   |                           |
| <b>Trasporto/shipment:</b>   |                                   | A temperatura ambiente/At ambient temperature   |                           |
| <b>Certificazione/Certification:</b>   |                                   | Se richiesta ( dati da concordare con il cliente )/according customer request   |                           |
| <b>Conservazione e Durabilità/Shelf life</b>   |                                   | 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 opened, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted. |                           |
| <b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Formality and Limits of use</b>   |                                   | Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso. Mescolare la pasta, nel dosaggio consigliato, alla base pastorizzata e raffreddata. Lasciar maturare qualche minuto prima di mantecare. / Product is not suitable for people allergic to the substances indicated "Present" in the "ALLERGENS" section. Mix the product before use. Mix the pasta, in the recommended dosage, with the pasteurized and cooled base. Leave to mature for a few minutes before  |                           |
| <b>Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:</b>   |                                   | 100 g x Kg di miscela / 100g x Kg of mix  |                           |
| <p>Il sistema qualità della NAPPI 1911 è conforme ai requisiti della Norma IFS e BRC.</p> <p>L'Azienda si avvale di un laboratorio chimico-fisico e batteriologico interno e di laboratori esterni certificati e accreditati</p> <p>L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.</p> <p>Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime, sui Semilavorati e sul Prodotto finito.</p> <p>Le metodiche analitiche utilizzate sono conformi alle norme vigenti/</p> <p>Quality management system of NAPPI 1911 complies with the requirements of IFS and BRC standard.</p> <p>Company uses an internal chemical-physical and bacteriological laboratory and external accredited laboratories.</p> <p>Company manufactures under H.A.C.C.P stnd.</p> <p>Analysis are carried out on raw materials, semi-finished products and finished products according internal sampling plan and SOP.</p> <p>Analytical methods used comply with current standards</p> |                                   |   |                           |
| 18   | 23/08/2023                        | Aggiornamento specifica / Specification updating  |                           |
| <b>Revisione N°/rev</b>  | <b>Valida dal/ Effective from</b> | <b>Motivo/Reason</b>  | <b>Autorizzazione RGQ</b> |