
	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F			
					Data emissione/ Issue date:	02-01-2022	Totale pagine/Tot. Pag.: 3	
	<b>Prodotto/Product</b> <b>PASTA MANDORLA / ALMOND PASTE</b>				Edizione n°/ release: 1 Revisione/Revision n°: 17 Codice <b>PF000640</b>			
<b>Descrizione del prodotto:</b> Pasta di mandorle selezionate italiane. <b>Product description:</b> Italian selected almond Paste								
<b>Lista Ingredienti:</b> Mandorle tostate. <b>Ingredients:</b> Roasted Almond.								
<b>Dichiarazione di Conformità:</b> Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella <b>Comunità Europea</b> . <b>Declaration of Conformity:</b> product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.								
<b>Caratteristiche Organoleptiche/ Organoleptic characteristics</b>				ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) → image of product				
Gusto/Taste : Caratteristico di mandorla/Typical of almond Consistenza/texture : Pasta/Paste Colore/color : Marrone / Brown Odore/Flavor : Caratteristico di mandorla/Typical of almond Aspetto/visual : Pasta/Paste								
<b>Caratteristiche Chimico - Fisiche Chemical-Physical Characteristics</b>		Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/Dry matter			97,5	96,0	99,0	%	ISO-5534	
Grassi/Fat			54,0	52,0	56,0	%	ISTISAN 96/34	
<b>Difetti/Defect</b>		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								
<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			100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Lieviti/yeast			100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Enterobacteriaceae			10	3	3	(ufc/g)	ISO-21528	
<b>Spiegazione dei simboli:</b> <b>m:</b> 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 <b>M:</b> 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 <b>c:</b> 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 <b>n:</b> Numero di campioni analizzati separatamente								
<b>Explanation of symbols:</b> <b>m:</b> Limit value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria in all sampled units is less than m <b>M:</b> 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 <b>c:</b> 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 <b>n:</b> Number of samples analyzed separately								
<b>Dichiarazione OGM</b> Si dichiara l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati <b>GMO declaration</b> 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	<b>SI (mandorle)/ Può contenere tracce di altra frutta a guscio/YES (Almond); May contain traces of other nuts</b>
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 <sub>2</sub> > 10 mg / l) / Sulfur dioxide and sulphites (SO <sub>2</sub> > 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	722
	KJ	2984
Lipidi/Fat	%	55,0
di cui saturi/(saturates)	%	4,0
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	19,0
Carboidrati/carbohydrate	%	16,0
di cui zuccheri/sugars	%	3,0
Fibre/Fibre	%	8,0
Sale/salt	%	0,05

#### 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 10Kg (2SECCHI/BUCKETSx5Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	::	//
Numero di strati/number of layer in pallet	::	//
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. "Una volta aperta la confezione, mescolare con strumenti puliti e asciutti, dopo aver utilizzato, richiudere accuratamente per preservare le caratteristiche del prodotto e pulire i residui di prodotto all'esterno." / 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 you open the package, mix with clean and dry tools, after using close carefully to preserve product characteristics and clean product residues on the outside."

**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 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

17	02/01/2022	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	Valida dal/ Effective from	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>