

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 (NOCCIOLA) / YES (HAZELNUT); PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO/ MAY CONTAIN TRACES OF 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	722
	KJ	2984
Lipidi/Fat	%	66,0
di cui saturi/(saturates)	%	5,0
Proteine(N x 6,25)/protein	%	13,0
Carboidrati/carbohydrate	%	15,0
di cui zuccheri/sugars	%	0,0
Fibre/Fibre	%	8,2
Sale/salt	%	0,00

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 (2BUCKETSx3Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 12
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 800x1200 mm (108 cartoni/case)

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 opened, 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

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 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

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