



| ALLERGENI/ALLERGENS   |  |   |
|---|--|---|
| Ingrediente/Ingredients   | Presente nel prodotto/Present in product   |   |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/<br>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/<br>Peanuts and peanut products  | NO   |   |
| Soia e prodotti a base di soia/<br>Soy and soy products   | NO   |   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/<br>Milk and dairy products (including lactose)                        | NO   |   |
| Frutta a guscio e prodotti derivati/<br>Nuts and derived products   | <b>SI (NOCCIOLA)/YES (HAZELNUT); Può contenere altra frutta a guscio/ 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/<br>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 : <b>SI = Presente</b> ( indicare origine )      NO = Assente<br><b>YES = Present</b> (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  | %  | 40,6  |
| di cui saturi/(saturates)   | %  | 7,1   |
| Proteine( N x 6,25 )/protein  | %  | 5,0   |
| Carboidrati/carbohydrate  | %  | 52,6  |
| di cui zuccheri/sugars  | %  | 52,6  |
| Fibre/Fibre   | %  | 0,0   |
| Sale/salt   | %  | 0,06  |

| CONFEZIONAMENTO/PACKAGING                          |  |
|--|--|
| Imballo primario/primary packaging                 | : Secchio di plastica/ Plastic Buckets |
| Imballo secondario/secondary case                  | : Scatola di cartone/ paperboard case  |
| Peso netto/net weight                              | : 6 kg (2x3,0 Kg)                      |
| 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 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

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

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