



SPECIFICA DI PRODOTTO/ PRODUCT 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

PASTA BURRO DI ARACHIDI/PEANUT BUTTER PASTA

Codice

PF000651

**Descrizione prodotto:** Pasta di arachide leggermente tostata ideale per caratterizzare gelato e preparazioni di pasticceria. **Product description:** Lightly toasted Peanut paste ideal for characterizing ice cream and pastry preparations.

**Lista Ingredienti:** Pasta di Arachidi (99%), sale. **Ingredient List:** Roasted Peanuts (99%), 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 Arachide/ Typical of Peanut
Consistenza/texture	: Croccante/Crunchy
Colore/color	: Marrone scuro/ Dark Brown
Odore/Flavor	: Caratteristico di Arachide/ Typical of Peanut
Aspetto/visual	: Croccante/Crunchy

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
Umidità/ Moisture		99,0	98,0	99,5	%	ISO-1026	
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**

	m	M	c	n	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Conta Totale Mesofila/TPC		10.000	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/ 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	<b>SI (Arachide)/YES (Peanut)</b>
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	NO
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	562
	KJ	2330
Lipidi/Fat	%	44,0
di cui saturi/(saturates)	%	7,1
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	29,0
Carboidrati/carbohydrate	%	8,5
di cui zuccheri/sugars	%	3,1
Fibre/Fibre	%	8,0
Sale/salt	%	0,50

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>	
Imballo primario/primary packaging	: Secchio in plastica con coperchio/ Plastic bucket with cup
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone/ paperboard case
Peso netto/net weight	: CRT 11Kg (2SECCHI/Plastic bucketx5,5Kg)
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
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/Ambient
<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 60 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 60 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo: Recommended dosage</b>	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 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 under H.A.C.C.P std. 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	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/ Effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>