



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2022

Totale pagine : 3

Edizione n° : 1

Revisione n° : 17

Prodotto/Product

Pasta Pistacchio Premium Sicilia

Codice

PF000652

Descrizione prodotto: Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP". Product description: Paste 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP"

Lista Ingredienti: 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP". Ingredients: 100% "Pistacchio Verde di Bronte PDO"

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 Pistacchio/ Typical of Pistachio
Consistenza/texture	: Pasta/Paste
Colore/color	: Verde scuro/ Dark Green
Odore/Flavor	: Caratteristico di Pistacchio/ Typical of Pistachio
Aspetto/visual	: Pasta/Paste

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
Residuo secco/ Dry matter	99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534	
Grassi/Fat	58,0	57,5	58,5	%	ISTISAN 96/34	

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
	1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	
	100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
	100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
	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	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/YES
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	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	647
	KJ	2671
Lipidi/Fat	%	58,0
di cui saturi/(saturates)	%	5,8
Proteine(N x 6,25)/protein	%	18,1
Carboidrati/carbohydrate	%	8,1
di cui zuccheri/sugars	%	4,5
Fibre/Fibre	%	10,0
Sale/salt	%	0,10

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 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 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	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ