



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F

|                                |            |                            |
|--------------------------------|------------|----------------------------|
| Data emissione/<br>Issue date: | 02-01-2024 | Totale pagine/Tot. Pag.: 3 |
| Edizione n°/<br>release:       | 1          | Revisione/Revision:n° : 19 |

Prodotto/Product

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO

Codice

PF003423

**Descrizione prodotto:** Pasta di Pistacchio. **Product description:** Pistachio Paste.

**Lista Ingredienti:** Pasta di Pistacchio 99,5%, sale. **Ingredients:** Pistachio Paste 99,5%, 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 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      |      |
|                                   |                      |        |      |      |                     |               |      |
|                                   |                      |        |      |      |                     |               |      |
|                                   |                      |        |      |      |                     |               |      |

| Difetti/Defect                                    | Attributi/attributes | target         | Min | Max | unità di misura/UOM | Metodo/method | Note           |
|---|----------------------|----------------|-----|-----|---------------------|---------------|----------------|
| Corpi estranei ferrosi/<br>Ferrous foreign bodies |                      | assenti/absent |     |     |                     |               | Metal detector |
| Altri corpi estranei/ other foreign bodies        |                      | assenti/absent |     |     |                     |               |                |
|   |                      |                |     |     |                     |               |                |
|   |                      |                |     |     |                     |               |                |

| Caratteristiche Microbiologiche/<br>Microbiological characteristics | MAX   | unità di misura/UOM | Metodo/method | Note |
|---|-------|---------------------|---------------|------|
| Conta Totale Mesofila/TPC   | 1.000 | (ufc/g)             | ISO-4833      |      |
| Muffe/Mould   | 100   | (ufc/g)             | ISO-7954      |      |
| Lieviti/yeast   | 100   | (ufc/g)             | ISO-7954      |      |
| Enterobacteriaceae  | 10    | (ufc/g)             | ISO-21528     |      |

**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/<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 (PISTACCHIO) / YES (PISTACHIO); PUO' 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/ 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 : **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                | 659   |
|   | KJ                  | 2724  |
| Lipidi/Fat                                | %                   | 57,7  |
| di cui saturi/saturates                   | %                   | 5,8   |
| Proteine( N x 6,25 )/protein              | %                   | 17,9  |
| Carboidrati/carbohydrate                  | %                   | 11,9  |
| di cui zuccheri/sugars                    | %                   | 6,7   |
| Fibre/Fibre                               | %                   | 10,5  |
| Sale/salt                                 | %                   | 2,22  |

| <b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>   |                                       |  |                           |
|--|---------------------------------------|--|---------------------------|
| Imballo primario/primary packaging   | :                                     | Secchio di plastica con coperchio/ Plastic Bucket with lid   |                           |
| Imballo secondario/secondary case  | :                                     | Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / paperboard case containing two plastic buckets  |                           |
| Peso netto/net weight  | :                                     | CRT 6Kg (2 SECCHI/BUCKETS x 3Kg)   |                           |
| Confezioni x strato/number of trade unit per layer   | :                                     | 12   |                           |
| Numero di strati/number of layer in pallet   | :                                     | 9  |                           |
| Tipo di Pallet   | :                                     | 1000x1200 mm (108 cartoni/cartons)   |                           |
| 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/ At ambient temperature   |                           |
| <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 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. |                           |
| <b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Formality and Limits of use</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.   |                           |
| <b>Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:</b>   |                                       | 100 g di Pasta per 1 kg di base / 100g of Paste in 1 Kg of base  |                           |
| <p>Il sistema qualità della NAPPI 1911 SPA è conforme ai requisiti della Norma IFS e BRC.<br/> L'Azienda si avvale di un laboratorio chimico-fisico e batteriologico interno e di laboratori esterni certificati e accreditati<br/> L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.<br/> Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime, sui Semilavorati e sul Prodotto finito.<br/> Le metodiche analitiche utilizzate sono conformi alle norme vigenti/<br/> Quality management system of NAPPI 1911 SPA complies with the requirements of IFS and BRC standard.<br/> Company uses an internal chemical-physical and bacteriological laboratory and external accredited laboratories.<br/> Company manufactures underd H.A.C.C.P stnd.<br/> Analysis are carried out on raw materials, semi-finished products and finished products according internal sampling plan and SOP.<br/> <u>Analytical methods used comply with current standards</u></p> |                                       |  |                           |
| 19   | 22/03/2024                            | Aggiornamento specifica / Specification updating   |                           |
| <b>Revisione N°/rev</b>  | <b>Valida dal/<br/>Effective from</b> | <b>Motivo/Reason</b>   | <b>Autorizzazione RGQ</b> |