



SPECIFICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2023

Totale pagine : 3

Edizione n° : 1

Revisione n° : 18

Prodotto/Product

Codice

PASTA VANIGLIA BOURBON / VANILLA BOURBON PASTE

PF000663

Descrizione prodotto: Preparato per gelato al gusto tipico di vaniglia con semi di vaniglia. **Product description:** Ice-cream preparation at typical flavour of vanilla, with vanilla seeds.

Lista Ingredienti: Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Zucchero, Semi di vaniglia (5%), Aroma naturale vaniglia (5%), Concentrato di frutta e vegetali, Amido pregelatinizzato, Sale. **Ingredient List:** Glucose-Fructose Syrup, Sugar, Vanilla Pods (5%), Natural Vanilla flavouring (5%), Fruit and vegetable concentrate, Pregelatinized starch, 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	: Dolce, tipico della vaniglia Bourbon / Sweet, typical of Bourbon vanilla
Consistenza/texture	: Pasta viscosa / Viscous Paste
Colore/color	: Giallo con punti neri / Yellow with black points
Odore/Flavor	: Tipico della Vaniglia Bourbon / Characteristic of Bourbon Vanilla
Aspetto/visual	: Pasta viscosa / Viscous 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/metho d	Note
Residuo secco/Dry matter		70,0	68,0	72,0	%	ISO-5534	
pH		4,60	4,40	4,80	%	ISO-1842	

Difetti/Defect

Difetti/Defect	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	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

Microbiological characteristics	m	M	c	n	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	Note
Conta Totale Mesofila/TPC		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	
Muffe/Mould		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Lieviti/yeast		100	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, può contenere/ No, may contain
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	No, può contenere/ No, may contain
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, può contenere/ No, may contain
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	No, può contenere/ No, may contain
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	274
	KJ	1162
Lipidi/Fat	%	0,1
di cui saturi/(saturates)	%	0,0
Proteine(N x 6,25)/protein	%	0,1
Carboidrati/carbohydrate	%	68,0
di cui zuccheri/sugars	%	38,0
Fibre/Fibre	%	0,1
Sale/salt	%	0,06

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING			
Imballo primario/primary packaging	:	Secchio in plastica con coperchio / Plastic bucket with cup	
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / Paperboard case containing two plastic buckets	
Peso netto/net weight	:	CRT 7Kg (2x3,5Kg)	
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	:	12	
Numero di strati/number of layer in pallet	:	9	
Tipo di Pallet/Pallet type	:	800 x 1200 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			
Trasporto/Shipment:		A temperatura ambiente / At ambient temperature	
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/ Formality and Limits of use		Mescolare la pasta usando il dosaggio raccomandato, con la base pastorizzata e raffreddata. Lasciare riposare il prodotto per alcuni minuti prima di scremare. Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso / Mix the paste, using the recommended dosage, with the pasteurized and cooled base. Let the product stand for a few minutes before creaming. 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:		50 g per 1 kg di base / 50 g for 1 Kg of mixture	
<p>Il sistema qualità della NAPPI 1911 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 1911 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</p>			
18	14/11/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ