



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

ZUPPA INGLESE PASTA

PF000665

Descrizione prodotto: Preparato per gelato al gusto tipico ad alta concentrazione. **Product description:** Ice-cream preparation at typical flavour with high concentration.

Lista Ingredienti: Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Aromi, Alcool, Coloranti: β-carotene, Carminio. **Ingredient List:** Glucose-Fructose Syrup, Sugar, Flavour, Alcohol, Colours: β-carotene, Carmine.

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 | ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product → |
|--|---|
| Gusto/Taste : Caratteristico di zuppa inglese/ Characteristic of english custard | |
| Consistenza/texture : Sciroppo viscoso zuccherino / Viscous Syrup | |
| Colore/color : Giallo-Arancione / Yellow-Orange | |
| Odore/Flavor : Speziato/ Spicy | |
| Aspetto/visual : Sciroppo viscoso / Viscous Syrup | |

| Caratteristiche Chimico - Fisiche Chemical-Physical Characteristics | Attributi/attributes | target | Min | Max | unità di misura/UOM | Metodo/method | Note |
|--|----------------------|----------------|------|------|---------------------|---------------|----------------|
| Residuo secco/Dry matter | | 63,0 | 61,5 | 64,5 | % | ISO-5534 | |
| | | | | | | | |
| 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 | | 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 | 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 | 472 |
| | KJ | 1978 |
| Lipidi/Fat | % | 21,3 |
| di cui saturi/(saturates) | % | 5,0 |
| Proteine(N x 6,25)/protein | % | 14,4 |
| Carboidrati/carbohydrate | % | 55,6 |
| di cui zuccheri/sugars | % | 47,6 |
| Fibre/Fibre | % | 0,0 |
| Sale/salt | % | 0,00 |

| CONFEZIONAMENTO/PACKAGING | |
|--|--|
| 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 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/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/ Formality and Limits of use | 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: 30 g di " Pasta " per 1 kg di base da caratterizzare / 30 g for 1 Kg of mixture

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