

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello : MR-03-01-F			
					Data emissione : 02-01-2023	Totale pagine : 3		
	Prodotto/Product GOLOSOTTA DARK CHOCOLATE				Edizione n° : 1 Revisione n° : 18 Codice PF000522			
Descrizione prodotto: Crema al gusto di cioccolato fondente, pronta per l'uso direttamente nella vaschetta del gelato. Product description: Cream at dark chocolate flavour, ready to use directly in the ice-cream tub.								
Composizione: Zucchero, Olio vegetale (Girasole), Cacao magro in polvere (14%), Latte scremato in polvere, Emulsionante: Lecitina di Soia, Aromi. Ingredient List: Sugar, Vegetable oil (Sunflower), Low fat cocoa powder, Skimmed milk powder, Emulsifier: Soy Lecithin, Flavourings.								
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 cioccolato fondente / Characteristic of dark chocolate								
Consistenza/texture : Crema / Creamy								
Colore/color : Marrone scuro / Dark brown								
Odore/Flavor : Caratteristico di cacao / Characteristic of cocoa								
Aspetto/visual : Crema / Creamy								
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/ 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)/ (cfu/g)	ISO-4833	
Muffe/Mould			100	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-7954	
Lieviti/yeast			100	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-7954	
Enterobacteriaceae			10	3	3	(ufc/g)/ (cfu/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	PUO' CONTENERE / 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	PUO' CONTENERE / 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	SI (Lecitina di Soia) / YES (Soy Lecithin)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	SI (Latte scremato) / YES (skimmed milk)	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	PUO' CONTENERE / 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	585
	KJ	2435
Lipidi/Fat	%	40,0
di cui saturi/ of which saturated	%	9,5
Proteine(N x 6,25)/protein	%	4,3
Carboidrati/carbohydrate	%	51,9
di cui zuccheri/of which sugars	%	46,1
Fibre/Fibre	%	0,0
Sale/salt	%	0,00

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING			
Imballo primario/primary packaging	:	Secchio di plastica con coperchio di plastica / Plastic bucket with plastic lid	
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / Paperboard case containing two plastic buckets	
Peso netto/net weight	:	CRT 12Kg (2SECCHIX6Kg)/ CRT 12Kg (2BUCKETSx6Kg)	
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	:	7	
Numero di strati/number of layer in pallet	:	9	
Tipo di Pallet	:	800x1200 mm (63 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 storage	
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 opened, 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		<p>Prodotto destinato alla decorazione /farcitura di gelati o prodotti di pasticceria/caratterizzazione di gelati. Prodotto di cui è vietata la vendita per il consumo diretto./ Product intended for the decoration / filling of ice cream or pastry products/ flavoring ice cream. Product which cannot be sold for direct consumption.</p> <p>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.</p>	
		Versare il preparato direttamente nella vaschetta gelato.Lasciare in abbattitore di temperatura per circa 30 minuti per poi posizionare nella vetrina gelato,oppure lasciare la vaschetta direttamente nel banco gelati e attendere circa 2 ore prima di servire il gelato / Pour the product directly in to the ice cream container. Let it stand in the blast freezer for about 30 minutes,then place it in the ice cream showcase.As an alternative leave the container inside the showcase for about 2 hours before serving.	
Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:		Per variegare/To variegate: Quanto basta/How much enough.	
<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 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/Authorized