

| | | | | | | | | |
|---|--|----------------|------------|------------|---|---|----------------|--|
|  | SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET | | | | Identificazione modello : MR-03-01-F | | | |
| | | | | | Data emissione : 02-01-2024 | Totale pagine : 3 | | |
| | Prodotto/Product VARIEGATO ZAFFERANO CRISPY / VARIEGATE ZAFFERANO CRISPY | | | | Edizione n° : 1 Revisione n° : 19 Codice PF000692 | | | |
| Descrizione prodotto: Crema al gusto di Zafferano, arricchita con croccante riso soffiato. Product description: Saffron-flavoured cream, enriched with crispy puffed rice. | | | | | | | | |
| Lista ingredienti: Zucchero, Oli vegetali (girasole, palma), latte intero in polvere, latte scremato in polvere, riso soffiato 7%, aroma zafferano 0,7%, aromi, emulsionante: lecitina di soia, colorante: luteina. Ingredient List: Sugar, Vegetable oils (sunflower, palm), whole milk powder, skimmed milk powder, puffed rice 7%, saffron flavour, flavours, emulsifier: soy lecithin, colour: lutein. | | | | | | | | |
| 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 zafferano/ : Typical of saffron | | | | | | | |
| Consistenza/texture | : Crema/Creamy | | | | | | | |
| Colore/color | : Giallo/Yellow | | | | | | | |
| Odore/Flavor | : Caratteristico di zafferano/ : Typical of saffron | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Caratteristiche Microbiologiche/ 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/ 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 in polvere)/ YES (milk powder) |
| 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 | 577 |
| | KJ | 2405 |
| Lipidi/Fat | % | 36 |
| di cui saturi/saturates | % | 5,7 |
| Proteine(N x 6,25)/protein | % | 5,1 |
| Carboidrati/carbohydrate | % | 58 |
| di cui zuccheri/sugars | % | 52 |
| Fibre/Fibre | % | 0,09 |
| Sale/salt | % | 0,14 |

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 | : 7 Kg (2x3,5Kg) |
| 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/cases) |

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

Pag. 3

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 - 30° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto, se parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 90 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 - 30 ° C) for 24 months from the date of production. Once openend, product keep its characteristics unaltered for 90 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.

Modalità e Limiti di Utilizzo/ Formality and Limits of use: Versare la pasta sul prodotto da caratterizzare, fino a raggiungere l'aspetto e/o gusto desiderato./ Pour the paste in the product, until desired taste.
Prodotto destinato alla decorazione / farcitura di gelati o prodotti di pasticceria. Prodotto di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
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: Quanto basta/How much enough

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

| | | | |
|-------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| 19 | 22/03/2024 | Aggiornamento specifica / Specification updating | |
| Revisione N°/rev | Valida dal/Effective from | Motivo | Autorizzazione RGQ/Authorized |