

	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	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note	
Chemical - Physical Characteristics								
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