

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello : MR-03-01-F			
					Data emissione : 02-01-2023	Totale pagine : 3		
	<b>Prodotto/Product</b> <b>FROZEN YOGURT</b>				Edizione n° : 1 Revisione n° : 18 <b>Codice</b> <b>PF005161</b>			
<b>Descrizione prodotto:</b> Preparato in polvere per gelato allo yogurt. <b>Product description:</b> Mix powder for yogurt ice cream.								
<b>Composizione:</b> Zucchero, Destrosio in polvere, <b>Latte</b> scremato polvere, Sciroppo di glucosio disidratato, Yogurt ( <b>latte</b> ) in polvere, Acidificante: Acido Citrico, Emulsionanti: Esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi, Esteri dell' 1,2 propandiolo degli acidi grassi, Addensanti: Gomma di tara, Gomma di guar, Farina di <b>soia</b> , Aromi. <b>Ingredient List:</b> Sugar, Dextrose powder, Skimmed <b>milk</b> powder, Dehydrated glucose syrup, Yogurt ( <b>milk</b> ) powder, Acidifier: Citric acid, Emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Propane-1,2-diol esters of fatty acids, Thickeners: Tara gum, Guar gum, <b>Soy</b> flour, Flavourings.								
<b>Dichiarazione di Conformità:</b> Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea. <b>Declaration of Conformity:</b> product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.								
<b>Caratteristiche Organolettiche/Organoleptic characteristics</b>						ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product →		
Gusto/Taste		: Tipico di yogurt/Characteristic of yogurt						
Consistenza/texture		: Polvere/Powder						
Colore/color		: Bianco Crema/White cream						
Odore/Flavor		: Tipico di yogurt/Characteristic of yogurt						
Aspetto/visual		: Polvere/Powder						
<b>Caratteristiche Chimico-Fisiche</b> <b>Chemical- Physical Characteristics</b>		<b>Attributi/attributes</b>	<b>target</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>unità di misura/UOM</b>	<b>Metodo/method</b>	<b>Note</b>
Residuo secco/ Dry matter			96,0	95,0	97,0	%	ISO-1026	
<b>Difetti/Defect</b>		<b>Attributi/attributes</b>	<b>target</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>unità di misura/UOM</b>	<b>Metodo/method</b>	<b>Note</b>
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								
<b>Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics</b>		<b>m</b>	<b>M</b>	<b>c</b>	<b>n</b>	<b>unità di misura/UOM</b>	<b>Metodo/method</b>	<b>Note</b>
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	
<b>Spiegazione dei simboli:</b> <b>m</b> : Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a <b>m</b> <b>M</b> : 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 <b>M</b> <b>c</b> : Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra <b>m</b> e <b>M</b> : il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad <b>m</b> <b>n</b> : Numero di campioni analizzati separatamente								
<b>Explanation of symbols:</b> <b>m</b> : Limit value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria in all sampled units is less than <b>m</b> <b>M</b> : 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 <b>M</b> <b>c</b> : Number of sampled units whose value can be between <b>m</b> and <b>M</b> : sample is still considered acceptable if the bacterial count of the sampled units is equal to or less than <b>m</b> <b>n</b> : 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
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	NO
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	<b>SI (farina di soia) / YES (Soy flour)</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>SI (Latte scremato in polvere, yogurt) /YES (Skimmed Milk Powder, yogurt)</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	NO
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 <sub>2</sub> > 10 mg/ l)/ Sulfur dioxide and sulphites (SO <sub>2</sub> > 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	490
	KJ	2050
Lipidi/Fat	%	0,8
di cui saturi/(saturates)	%	0,1
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	5,8
Carboidrati/carbohydrate	%	86,1
di cui zuccheri/sugars	%	82,6
Fibre/Fibre	%	0,9
Sale/salt	%	0,06

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>			
Imballo primario/primary packaging	:	Busta di alluminio termosaldata /Aluminium coated bag, thermally sealed	
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone contenente 8 buste/ Paperboard case containing 8 bags	
Peso netto/net weight	:	CRT 12,8Kg (8 BUSTE/BAGS x 1,6 Kg)	
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	:	6	
Numero di strati/number of layer in pallet	:	7	
Tipo di Pallet	:	800x1200 mm (42 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			
<b>Trasporto/shipment</b>	:	A temperatura ambiente/At ambient storage	
<b>Certificazione/Certification</b>	:	Se richiesta ( dati da concordare con il cliente )/ According customer request	
<b>Conservazione e Durabilità/Shelf life:</b>		Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 25°C) per 36 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 - 25°C) for 36 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.	
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Recommended dosage</b>		<p>Miscelare il prodotto in polvere con una parte di latte, una volta ottenuto un prodotto omogeneo aggiungere la restante parte del latte e lo yogurt, miscelare energicamente con l'aiuto di un mixer e versare il preparato in macchina.</p> <p>Mix the powdered product with a part of the milk, once a homogeneous product has been obtained, add the remaining part of the milk and the yoghurt, mix vigorously with the help of a mixer and pour the mixture into the machine.</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>	
<b>Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:</b>		1600gr frozen yogurt - 4000gr latte fresco - 1000gr yogurt fresco / 1600gr frozen yogurt - 4000gr fresh milk - 1000gr fresh yogurt	
<p>Il sistema qualità della NAPPI 1911 SPA è conforme ai requisiti della Norma IFS e BRC.</p> <p>L'Azienda si avvale di un laboratorio chimico-fisico e batteriologico interno e di laboratori esterni certificati e accreditati</p> <p>L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.</p> <p>Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime, sui Semilavorati e sul Prodotto finito.</p> <p>Le metodiche analitiche utilizzate sono conformi alle norme vigenti/</p> <p>Quality management system of NAPPI 1911 SPA complies with the requirements of IFS and BRC standard.</p> <p>Company uses an internal chemical-physical and bacteriological laboratory and external accredited laboratories.</p> <p>Company manufactures underd H.A.C.C.P stnd.</p> <p>Analysis are carried out on raw materials, semi-finished products and finished products according internal sampling plan and SOP.</p> <p>Analytical methods used comply with current standards</p>			
18	31/07/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ/Authorized</b>