
	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
<b>Prodotto/Product</b>  <b>PASTA WAFER/ WAFER PASTE</b>			<b>Codice</b>  <b>PF000666</b>	

**Descrizione prodotto:** Preparato per gelato al gusto tipico di wafer. **Product description:** Ice-cream preparation at typical wafer flavour.

**Lista Ingredienti:** Pezzi di wafer (33%) (farina di frumento, zucchero, olio vegetale, fecola di patate, colorante: caramello solfito caustico, sale, emulsionante: lecitina di soia, aromi), Zucchero, Pasta Nocciola, Grassi vegetali, Latte scremato in polvere, Lattosio, Maltodestrine, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia. **Ingredient List:** Wafer pieces (33%) (Wheat flour, sugar, vegetable oil, potato starch, colour: caustic sulphite caramel, salt, emulsifier: soy lecithin, flavourings), Sugar, Hazelnut Paste, Vegetable fats, Skimmed milk powder, Lactose, Maltodextrin, Cocoa butter, Emulsifier: Soy lecithin.

**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 nocciole e wafer/ Characteristic of hazelnut and wafer	
Consistenza/texture : Crema/ Cream	
Colore/color : Marrone Chiaro/ Light Brown	
Odore/Flavor : Caratteristico di nocciole e wafer/ Characteristic of hazelnut and wafer	
Aspetto/visual : Crema con pezzi di wafer/ Cream with wafer pieces inside	

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)	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	<b>SI (farina di frumento)/ YES (wheat flour)</b>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	<b>NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN</b>	
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 (lecitina di soia)/ YES (soy lecithin)</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>SI (latte scremato in polvere, lattosio)/ YES (skimmed milk powder, lactose)</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	<b>SI (nocciole), può contenere altra frutta a guscio/ YES (hazelnut), may contain other nuts</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	<b>NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN</b>	
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 : <b>SI = Presente</b> ( indicare origine )      NO = Assente <b>YES = Present</b> (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	530
	KJ	2214
Lipidi/Fat	%	30,9
di cui saturi/(saturates)	%	7,9
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	4,7
Carboidrati/carbohydrate	%	58,3
di cui zuccheri/sugars	%	49,0
Fibre/Fibre	%	0,2
Sale/salt	%	0,01

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>	
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 10Kg (2x5Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 7
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 800 x 1200 mm (63 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/Ambient
<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 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.
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Formality and Limits of use</b>	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:** 100 g per 1 kg di base da caratterizzare / 100 g per 1 Kg of base to be characterized

<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	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/ Effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>