

	SPECIFICA TECNICA				Identificazione modello : MR-03-01-F																																																										
					Data emissione : 02-01-2022		Totale pagine : 2																																																								
	Prodotto VARIEGATO NAPPIROCK				Edizione n° : 1	Revisione n° : 17																																																									
					Codice PF000506																																																										
Descrizione del prodotto : Crema di nocciola e cacao, arricchita con granella di nocciole tostata.																																																															
Composizione : Zucchero, Nocciole , Grassi vegetali (cocco, girasole), Cacao magro in polvere, Latte scremato in polvere , Siero di latte , Emulsionante: Lecitina di Soia , Aromi, Amido di mais.																																																															
Dichiarazione di Conformità : Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.																																																															
Caratteristiche Organolettiche					ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) →																																																										
Gusto		: Caratteristico di nocciola e cacao																																																													
Consistenza		: Pasta grassa																																																													
Colore		: Marrone chiaro																																																													
Odore		: Nocciola e cacao																																																													
Aspetto		: Pasta grassa con granella																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caratteristiche Chimico - Fisiche</th> <th>Attributi</th> <th>Standard</th> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>Unità di misura</th> <th>Metodo</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Residuo secco</td> <td></td> <td>99,0</td> <td>98,0</td> <td>99,5</td> <td>%</td> <td>ISO-5534</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi Totali</td> <td></td> <td>42,5</td> <td>40,5</td> <td>44,5</td> <td>%</td> <td>ISTISAN 96/34</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note	Residuo secco		99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534		Grassi Totali		42,5	40,5	44,5	%	ISTISAN 96/34																																	
Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note																																																								
Residuo secco		99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534																																																									
Grassi Totali		42,5	40,5	44,5	%	ISTISAN 96/34																																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Difetti</th> <th>Attributi</th> <th>Standard</th> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>Unità di misura</th> <th>Metodo</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Corpi estranei ferrosi</td> <td></td> <td>assenti</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Metal detector</td> </tr> <tr> <td>Altri corpi estranei</td> <td></td> <td>assenti</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Difetti	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note	Corpi estranei ferrosi		assenti					Metal detector	Altri corpi estranei		assenti																																					
Difetti	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note																																																								
Corpi estranei ferrosi		assenti					Metal detector																																																								
Altri corpi estranei		assenti																																																													
I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caratteristiche Microbiologiche</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>n</th> <th>Unità di misura</th> <th>Metodo</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conta Totale Mesofila</td> <td></td> <td>1.000</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-4833</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td></td> <td>100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-7954</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td></td> <td>100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-7954</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-21528</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Caratteristiche Microbiologiche	m	M	c	n	Unità di misura	Metodo	Note	Conta Totale Mesofila		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833		Muffe		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954		Lieviti		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954		Enterobacteriaceae		10	3	3	(ufc/g)	ISO-21528																	
Caratteristiche Microbiologiche	m	M	c	n	Unità di misura	Metodo	Note																																																								
Conta Totale Mesofila		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833																																																									
Muffe		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954																																																									
Lieviti		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																																																															

Dichiarazione OGM/GLUTINE

Si certifica l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati
Si certifica l'assenza di glutine

ALLERGENI

Ingrediente	Presente nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI (lecitina)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI (latte, burro, proteine, lattosio)
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/ l)	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Legenda : **SI = Presente** (indicare origine) NO = Assente

Valori Nutrizionali	Unità di Misura	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)
Energia	Kcal	597
	KJ	2482
Lipidi	%	42,5
di cui saturi	%	8,5
Proteine(N x 6,25)	%	6,9
Carboidrati	%	46,2
di cui zuccheri	%	39,4
Fibre	%	0,9
Sale	%	0,00

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	: Secchio di plastica chiuso con coperchio di plastica
Imballo secondario	: Scatola di cartone contenente più imballi primari, chiusa con nastro adesivo. Assenza di punti metallici
Peso netto	: 12 Kg (2x6 Kg)
Confezioni x strato	: 7
Numero di strati	: 9
Tipo di Pallet	: 800x1200 mm (63 cartoni)

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

Trasporto	: A temperatura ambiente
Certificazione	: Se richiesta (dati da concordare con il cliente)
Conservazione e Durabilità	: 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.
Modalità e Limiti di Utilizzo	: Farcire/decorare con la pasta, il prodotto da caratterizzare, fino a raggiungere l'aspetto e/o gusto desiderato. Prodotto destinato alla decorazione / farcitura di gelati o prodotti di pasticceria. Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso.
Dosaggio consigliato	: Quanto basta

Il sistema qualità della NAPPY 1911 SPA è conforme ai requisiti 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

17	02/01/2022	Stesura nuovo format	
Revisione N°	Valida dal	Motivo	Autorizzazione RGQ