
	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> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <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> <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> <tr> <td colspan="8"> I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno </td> </tr> <tr> <td colspan="8"> <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> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="8"> 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 </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																																										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> <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																		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							
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																																																																																																																																																																																									
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> <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