

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello : MR-03-01-F			
					Data emissione : 02-01-2023	Totale pagine : 3		
	<b>Prodotto/Product</b> <b>VARIEGATO NOCCIOL-WAFER/ VARIEGATE NOCCIOL-WAFER</b>				<b>Codice</b> <b>PF001260</b>			
<b>Descrizione prodotto:</b> Crema di cacao, con pezzi di wafer. <b>Product description:</b> Cocoa cream, with wafer's pieces.								
<b>Lista ingredienti:</b> Zucchero, Oli Vegetali (girasole, cocco), Pezzi di wafer (farina di <b>frumento</b> , zucchero, olio vegetale (cocco), emulsionante: lecitina di <b>soia</b> /gras colorante: caramello, sale), Cacao magro in polvere, <b>Nocciole</b> , <b>Latte</b> scremato in polvere, Siero di <b>latte</b> in polvere, Amido di mais, Emulsionante: Lecitina di <b>Soia</b> , Aroma. <b>Ingredient List:</b> Sugar, Vegetable oils (sunflower, coconut), Pieces of wafer ( <b>wheat</b> flour, sugar, vegetable oil (coconut), emulsifier: <b>soy</b> /sunflower lecithin, colour: caramel, salt), Low fat cocoa powder, <b>Hazelnut</b> , Skimmed <b>milk</b> powder, Serum <b>whey</b> powder, Corn starch, Emulsifier: <b>Soy</b> lecithin, Flavouring.								
<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 : Caratteristico di nocciole e cacao/Characteristic of hazelnut and cocoa								
Consistenza/texture : Pasta grassa/Fatty paste								
Colore/color : Marrone chiaro/ Light brown								
Odore/Flavor : Caratteristico di nocciole e cacao/Characteristic of hazelnut and cocoa								
Aspetto/visual : Pasta con pezzi di wafer/Paste with pieces of wafer								
<b>Caratteristiche Chimico - Fisiche</b> <b>Chemical - Physical Characteristics</b>		Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/Dry matter			98,5	97,5	99,5	%	ISO-5534	
<b>Difetti/Defect</b>		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								
<b>Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics</b>		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	
<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	<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>PUO' CONTENERE/ 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 e siero di latte)/ YES (skimmed milk powder and serum whey)</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	<b>SI (Nocciola); può contenere altra frutta a guscio/ YES (Hazenut); 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>PUO' CONTENERE/ 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 : **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	550
	KJ	2296
Lipidi/Fat	%	32,0
di cui saturi/(saturates)	%	4,0
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	6,0
Carboidrati/carbohydrate	%	58,0
di cui zuccheri/sugars	%	49,0
Fibre/Fibre	%	3,0
Sale/salt	%	0,10

**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 containig two plastic buckets
Peso netto/net weight	: 12 Kg (2x6Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 7
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet	: 800x1200 mm (63 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/At Ambient temperature

**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 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 - 30 ° 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.

**Modalità e Limiti di Utilizzo/ Recommended dosage:** 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

18	24/05/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/Effective from</b>	<b>Motivo</b>	<b>Autorizzazione RGQ/Authorized</b>