

SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Prodotto/Product

VARIEGATO PRETZEL / VARIEGATE PRETZEL

Codice **PF000517**

Descrizione prodotto: Variegato pretzel con granella di pretzel. Product description: Pretzel variegate with pretzel granules.

Lista Ingredienti: Zucchero, Oli e grassi vegetali (girasole, cacao), Pretzel (crema e pezzi) [Farina di frumento, sale, olio di girasole, malto di frumento, lievito, Regolatore di acidità: idrossido di sodio], Zucchero caramellato, Emulsionante: Lecitina di soia, Sale. Ingredient List: Sugar, Vegetable fat and oil (sunflower, cocoa), Pretzel (cream and pieces) [Wheat flour, salt, sunflower oil, malted wheat flour, yeast, Acidity regulator: sodium hydroxide], Caramelized sugar, Emulsifier: Soy Lecithin, Salt.

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	el	ASPETTO	
Gusto / Taste	: Caratteristico di biscotto pretzel / Typical of pretzel biscuit	DEL	
Consistenza / Texture	: Cremosa con pezzi / Creamy with pieces	PRODOTTO	
Colore / Color	: Marrone chiaro / Light Brown	(Vedi foto)	
Odore / Flavor	: Caratteristico di biscotto pretzel / Typical of pretzel biscuit	image of product	
Aspetto / Visual	: Cremosa con pezzi / Creamy with pieces		

Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di	Metodo/metho	Note
Chemical-Physical Characteristics	Attributi/attributes	target	Will	IVIAX	misura/UOM	d	Note
Residuo secco/ Dry matter		98,5	97,5	99,5	%	ISO-5534	
Difetti/Defect	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	Note
	Attributi/attributes	target assenti/absent	Min	Max		d	Note Metal detector
Corpi estranei ferrosi/	Attributi/attributes		Min	Max		d	
Corpi estranei ferrosi/ Ferrous foreign bodies	Attributi/attributes	assenti/absent	Min	Max		d	

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/ unità di Metodo/metho М Note m С n Microbiological characteristics misura/UOM Conta Totale Mesofila/TPC 1.000 3 3 (ufc/g) ISO-4833 Muffe/Mould ISO-7954 100 3 3 (ufc/g) Lieviti/yeast 100 3 3 ISO-7954 (ufc/g) Enterobacteriaceae ISO-21528 10 (ufc/a)

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
- 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
- : 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 a

- 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	SI (farina di frumento-malto di frumento) / YES (wheat flour-wheat malt)				
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and shellfish products	NO				
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products	NO PUO' CONTENERE / NO MAY CONTAIN				
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	SI (Lecitina di soia) / YES (Soy Lecithin)				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / Milk and dairy products (including lactose)	NO PUO' CONTENERE / NO MAY CONTAIN				
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and derived products	NO PUO' CONTENERE / NO MAY CONTAIN				
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 PUO' CONTENERE / NO MAY CONTAIN				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seed products	NO				
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/ l) / Sulfur dioxide and sulphites (SO2> 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) YES = Present (indicate origin) NO = Absent

NO = Assente

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	585
Life i gla/ Life i gy	KJ	2435
Lipidi/Fat	%	39,6
di cui saturi/(saturates	%	5,4
Proteine(N x 6,25)/protein	%	2,7
Carboidrati/carbohydrate	%	53,9
di cui zuccheri/sugars	%	38,2
Fibre/Fibre	%	1,0
Sale/salt	%	1,4

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING					
Imballo primario/primary packaging	:	Secchio di plastica con coperchio / Plastic bucket with lid			
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone chiusa con nastro adesivo / Paperboard case closed with adhesive tap			
Peso netto/net weight	:	7 Kg (2x3,5kg)			
Confezioni x strato/number of trade unit per layer		12			
Numero di strati/number of layer in pallet	:	9			
Tipo di Pallet	:	800 x 1200 mm (108 cartoni/ 108 cartons)			
(T.M.C.) and everything agreed with the Cust	kag	ing, shows the legal terr	n il Cliente ms and also the manufacturer's company name, material code, Name of the product, Lot, Minimum storage term A temperatura ambiente / At ambient storage		
Trasporto/Shipment:			A temperatura ambiente / At ambient storage		
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 tempera ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 25° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 30 giorni, se vengono adottate le buone prigieniche di movimentazione e utilizzo. / Product, in its original packaging, maintains its characteristics unalter stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 25° C) for 24 months from the date of production. Copenend, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and are adopted.		
Modalità e Limiti di Utilizzo/Formali	ty a	and Limits of use	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/Recommended dosage

Quanto basta/How much enough

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 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	03/07/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ