

## SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello: MR-03-01-F Data emissione: 02-01-2023 Totale pagine: 3 Edizione n°: Revisione n°:18 1

Prodotto/Product

Codice

#### **VARIEGATO WHITE CREAM/WHITE CREAM VARIEGONE**

PF000695

Descrizione prodotto: Crema al gusto di cioccolato bianco Product description: White chocolate cream.

Lista ingredienti: Zucchero, Grassi vegetali (palma), Latte intero in polvere (7,8%), Latte scremato in polvere (6,2%), Emulsionante: Lecitina di Soia, Aromi. Ingredient List: Sugar, Vegetable fat (Palm), Whole milk powder (7,8%), Skimmed milk powder (6,2%), Emulsifier: Soy Lecithin, Flavourings.

Dichiarazione di Conformità: Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.

Caratteris	stiche Organolettiche/ Organoleptic characteristics	ASPETTO	
Gusto/Taste	: Caratteristico di latte aromatizzato/Characteristic of flavored milk	DEL	
Consistenza/texture	: Crema/Creamy	PRODOTTO	
Colore/color	: Bianco avorio/Ivory	(Vedi foto)	
Odore/Flavor	: Caratteristico di latte e vaniglia/Characteristic of milk and vanilla	image of product	
Aspetto/visual	: Crema/Creamy		

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	IVI	C	n	misura/UOM	wetodo/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:

- 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  $\boldsymbol{\mathsf{M}}$
- Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra  $\mathbf{m}$  e  $\mathbf{M}$ : 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  $\boldsymbol{M}$
- 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

ALL	ERGENI/ALLERGENS		
Ingrediente/Ingredients Presente nel prodotto/Present in product			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and derived products	NO PUO' CONTENERE/ NO MAY CONTAIN		
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)	SI (latte intero e scremato in polvere)/ YES (whole and skimmed milk powder)		
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		
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 (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

TEO = 1 resent (maladae origin) reo = 7 lbscht				
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	575		
Lifergia/Lifergy	KJ	2396		
Lipidi/Fat	%	37,0		
di cui saturi/(saturates	%	11,4		
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	5,1		
Carboidrati/carbohydrate	%	55,3		
di cui zuccheri/sugars	%	55,3		
Fibre/Fibre	%	0,0		
Sale/salt	%	0.10		

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Imballo primario/primary Secchio di plastica con coperchio di plastica/

Plastic bucket with plastic lid packaging

Imballo secondario/secondary

case

: Scatola di cartone contenente due secchi di plastica./ paperboard case containig two plastic bucket

Peso netto/net weight : 12 Kg (2x6Kg)

Confezioni x strato/number of

trade unit per layer

Numero di strati/number of layer in pallet

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/Ambient
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 requisisti 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	14/11/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/Effective from	Motivo/Cause	Autorizzazione RGQ/Authorized RGQ