



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2022

Totale pagine: 3

Edizione n° : 1

Revisione n°: 17

Prodotto/Product

SNAPPI CAMELLO SALATO/SNAPPI SALTED CAMEL (or SOFT)

Codice

PF0003607

**Descrizione prodotto:** Base polvere al caramello, ideale per la preparazione di gelati. **Product description:** Powder preparation caramel flavored, Ideal for ice-cream.

**Lista Ingredienti:** Zucchero caramellato, Sciroppo di glucosio disidratato, **Latte** scremato in polvere, Olio vegetale (Cocco), Zucchero, Siero di **latte** in polvere, Maltodestrine, Emulsionanti (Esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Propano-1,2-diolo esteri degli acidi grassi, Esteri di saccarosio di acidi grassi, Addensante: Gomma di tara, Sale, Aroma, Colorante: E150d, Proteine del **latte**, Stabilizzante: Trifosfato pentasodico, Farina di **soia**. **Ingredient List:** Caramelized sugar, Dehydrated glucose syrup, Skimmed **milk** powder, Vegetable oil (Coconut), Sugar, Whey **milk** powder, Maltodextrin, Emulsifiers (Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Propane-1,2 -diol esters of fatty acids, Sucrose esters of fatty acids, Thickeners: Tara gum, Salt, Flavoring, Color: E150d, **Milk** protein, Stabilizer: Pentasodium triphosphate, **Soy** flour.

**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**

Gusto/Taste	: Caratteristico di caramello salato Typical of salted caramel	ASPETTO  DEL PRODOTTO  (Vedi foto)  image of product →
Consistenza/texture	: Polvere/Powder	
Colore/color	: Marrone Chiaro/Light Brown	
Odore/Flavor	: Caratteristico di caramello Typical of caramel.	
Aspetto/visual	: Polvere/Powder	

**Caratteristiche Chimico - Fisiche**

Chemical-Physical Characteristics	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/ Dry matter		90,0	91,0	92,0	%	ISO-5534	
Grassi/Fat		9,3	7,3	11,9	%	ISTISAN 96/34	

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	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	

**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

**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 **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

Si dichiara l'assenza di glutine

**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	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	NO
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 (Farina di Soia)/ YES (Soy flour)</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>SI (Latte, Proteine del latte)/ YES (Milk, Milk Protein)</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	NO
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 (	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	365
	KJ	1539
Lipidi/Fat	%	9,3
di cui saturi/(saturates)	%	8,0
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	5,1
Carboidrati/carbohydrate	%	64,9
di cui zuccheri/sugars	%	52,9
Fibre/Fibre	%	0,8
Sale/Salt	%	1,1

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>	
Imballo primario/primary packaging	: Busta rivestita in alluminio, chiusa termicamente/ Coated aluminum bags, thermally sealed
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone/ paperboard case
Peso netto/net weight	: 12,5 Kg (10x1,25kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 6
Numero di strati/number of layer in pallet	: 7
Tipo di Pallet	: 800 x 1200 mm (42 Cartons)
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	
<b>Trasporto/shipment:</b>	A temperatura ambiente/Ambient
<b>Certificazione/Certification:</b>	Se richiesta ( dati da concordare con il cliente )/according customer request
<b>Conservazione e Durabilità: Shelf life</b>	Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto ( 10 - 25° C ) per 36 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 - 25 ° C) for 36 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.
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo: Recommended dosage</b>	Versare il preparato in un recipiente seguendo i quantitativi descritti a seguire. Agitare con una frusta fino a completa dissoluzione, mantecare.  Pour the product directly in to clean bucket. Add water in the amount described below. Once mixed, freeze.  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:** 1250g di mix: 2500g di acqua o latte/1250g of mix: 2500g of water or milk

<p>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</p>			
17	02/01/2022	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/ Effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>