

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET		Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F					
			Data emissione/ Issue date: 02-01-2023	Totale pagine/Tot. Pag.: 3				
	Edizione n°/ release: 1		Revisione/Revision:n° : 18					
Prodotto/Product PASTA PISTACCHIO PURO						Codice PF000542		
Descrizione prodotto: Preparato per gelato al gusto tipico di pistacchio. Product description: Ice-cream preparation at typical flavour.								
Lista Ingredienti: Pistacchio selezionato e tostato, Sale, Colorante: Verde S, Aroma: Cartamo. Ingredients: Selected roasted Pistachio, Salt, Colour: Green S, Flavouring: Carthamus.								
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						ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product →		
Gusto/Taste : Caratteristico di Pistacchio / Typical of Pistachio								
Consistenza/texture : Pasta grassa / Fat Paste								
Colore/color : Verde scuro / Dark Green								
Odore/Flavor : Caratteristico di Pistacchio / Typical of Pistachio								
Aspetto/visual : Pasta grassa / Fat Paste								
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	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
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	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	SI (PISTACCHIO) / YES (PISTACHIO); PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO/ MAY CONTAIN TRACES OF OTHER NUTS
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 ₂ > 10 mg/ l)/ Sulfur dioxide and sulphites (SO ₂ > 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	647
	KJ	2671
Lipidi/Fat	%	58,0
di cui saturi/(saturates)	%	5,8
Proteine(N x 6,25)/protein	%	18,1
Carboidrati/carbohydrate	%	8,1
di cui zuccheri/sugars	%	4,5
Fibre/Fibre	%	10,0
Sale/salt	%	0,05

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING			
Imballo primario/primary packaging	:	Secchio di plastica/ Plastic Buckets	
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone/ paperboard case	
Peso netto/net weight	:	CRT 6Kg (2SECCHIx3Kg)	
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	:	7	
Numero di strati/number of layer in pallet	:	9	
Tipo di Pallet	:	1000x1200 mm	
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			
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 - 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. / Product, in its original packaging, maintains its characteristics unaltered if stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 25 ° 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/Fomality 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. Mescolare la pasta, nel dosaggio consigliato, alla base pastorizzata e raffreddata. Lasciare maturare qualche minuto prima di mantecare./ Mix the recommended dosage of pasta into the cooled, pasteurized base. Let the product stand for a few minutes before freezing.	
Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:		100 g di Pasta per 1 kg di base / 100g of Paste in 1 Kg of base	
<p>Il sistema qualità della NAPP1 1911 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 NAPP1 1911 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>			
18	21/06/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ