



SPECIFICA DI PRODOTTO/ PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2023

Totale pagine : 3

Edizione n° : 1

Revisione n° : 18

Prodotto/Product

Codice

PASTA VANIGLIA BOURBON / VANILLA BOURBON PASTE

PF000663

**Descrizione prodotto:** Preparato per gelato al gusto tipico di vaniglia con semi di vaniglia. **Product description:** Ice-cream preparation at typical flavour of vanilla, with vanilla seeds.

**Lista Ingredienti:** Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Zucchero, Semi di vaniglia (5%), Aroma naturale vaniglia (5%), Concentrato di frutta e vegetali, Amido pregelatinizzato, Sale. **Ingredient List:** Glucose-Fructose Syrup, Sugar, Vanilla Pods (5%), Natural Vanilla flavouring (5%), Fruit and vegetable concentrate, Pregelatinized starch, 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**

Gusto/Taste	: Dolce, tipico della vaniglia Bourbon / Sweet, typical of Bourbon vanilla
Consistenza/texture	: Pasta viscosa / Viscous Paste
Colore/color	: Giallo con punti neri / Yellow with black points
Odore/Flavor	: Tipico della Vaniglia Bourbon / Characteristic of Bourbon Vanilla
Aspetto/visual	: Pasta viscosa / Viscous Paste

ASPETTO  
DEL  
PRODOTTO  
  
(Vedi foto)  
image of  
product  
→

**Caratteristiche Chimico-Fisiche**

Chemical-Physical Characteristics	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	Note
Residuo secco/Dry matter		70,0	68,0	72,0	%	ISO-5534	
pH		4,60	4,40	4,80	%	ISO-1842	

**Difetti/Defect**

Difetti/Defect	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	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**

Microbiological characteristics	m	M	c	n	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	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	<b>No, può contenere/ No, may contain</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>No, può contenere/ No, 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	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>No, può contenere/ No, may contain</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	<b>No, può contenere/ No, may contain</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	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 (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	274
	KJ	1162
Lipidi/Fat	%	0,1
di cui saturi/(saturates)	%	0,0
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	0,1
Carboidrati/carbohydrate	%	68,0
di cui zuccheri/sugars	%	38,0
Fibre/Fibre	%	0,1
Sale/salt	%	0,06

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>	
Imballo primario/primary packaging	: Secchio in plastica con coperchio / Plastic bucket with cup
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / Paperboard case containing two plastic buckets
Peso netto/net weight	: CRT 7Kg (2x3,5Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 12
Numero di strati/number of layer in pallet	: 9
Tipo di Pallet/Pallet type	: 800 x 1200 mm (108 cartoni/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

**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/ Formality and Limits of use**  
 Mescolare la pasta usando il dosaggio raccomandato, con la base pastorizzata e raffreddata. Lasciare riposare il prodotto per alcuni minuti prima di scremare. Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso / Mix the paste, using the recommended dosage, with the pasteurized and cooled base. Let the product stand for a few minutes before creaming. 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:** 50 g per 1 kg di base / 50 g for 1 Kg of mixture

Il sistema qualità della NAPPI 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 NAPPI 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

18	14/11/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/ Effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>