



SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET

Identificazione modello : MR-03-01-F

Data emissione : 02-01-2024

Totale pagine : 3

Edizione n° : 1

Revisione n° : 19

Prodotto/Product

**VARIEGATO COOKIES AND CREAM / VARIEGATE COOKIES AND CREAM**

Codice

**PF000681**

**Descrizione prodotto:** Crema al cioccolato bianco, con granella di biscotti al cacao dark. **Product description:** White Chocolate Cream with crunchy pieces of dark cocoa cookies.

**Lista ingredienti:** Zucchero, Oli vegetali (girasole, palma), Biscotti a pezzetti 14% [ farina di **frumento**, zucchero, **burro**, cacao in polvere, margarina (oli e grassi vegetali (palma, girasole)), sciroppo di glucosio, **uova** in polvere, colorante: carbone vegetale, sale, agente lievitante: bicarbonato di ammonio] , **Latte** scremato e intero in polvere, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Aromi.

**Ingredient List:** Sugar, Vegetable oils (palm, sunflower), Biscuits in pieces 14% [**wheat flour**, sugar, **butter**, cocoa powder, margarine (vegetable oils and fats (palm, sunflower)), glucose syrup, **egg powder**, colour: vegetable carbon, salt, raising agent: ammonium bicarbonate], Skimmed and whole **milk powder**, 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.

**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 cioccolato bianco e cacao / Characteristic of white chocolate and cocoa	ASPETTO DEL PRODOTTO (Vedi foto) image of product →
Consistenza/texture	: Crema / Creamy	
Colore/color	: Bianco con pezzi neri / White with black pieces inside	
Odore/Flavor	: Caratteristico di cioccolato bianco / Characteristic of white chocolate	
Aspetto/visual	: Crema con pezzi di biscotto / Cream with biscuit pieces inside	



Caratteristiche Chimico - Fisiche Chemical - Physical Characteristics	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	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/method	Note
Corpi estranei metallici/ Metallic foreign bodies		assenti/absent					Metal detector
Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics		MAX			unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Conta Totale Mesofila/TPC		1.000			(ufc/g)	ISO-4833	
Muffe/Mould		100			(ufc/g)	ISO-21527	
Lieviti/yeast		100			(ufc/g)	ISO-21527	
Enterobacteriaceae		10			(ufc/g)	ISO-21528	

**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>SI (farina di frumento) / YES (wheat flour)</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>SI (uova in polvere) / YES (egg powder)</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	<b>SI (lecitina di soia) / YES (soy lecithin)</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>SI (latte scremato e intero in polvere, burro) / YES (skimmed and whole milk powder, butter)</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	<b>PUO' CONTENERE /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	<b>PUO' CONTENERE /MAY CONTAIN</b>	
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 : <b>SI = Presente</b> ( indicare origine )      NO = Assente <b>YES = Present</b> (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	570
	KJ	2379
Lipidi/Fat	%	36,0
di cui saturi/of which saturated	%	7,3
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	5,3
Carboidrati/carbohydrate	%	56,0
di cui zuccheri/of which sugars	%	52,0
Fibre/Fibre	%	0,6
Sale/salt	%	0,10

**CONFEZIONAMENTO/PACKAGING**

Imballo primario/primary packaging	: Secchio di plastica con coperchio di plastica / Plastic bucket with plastic lid
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone contenente due secchi di plastica / Paperboard case containing two plastic buckets
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	: 800x1200 mm (108 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

**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 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/ Formality 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. Mix the product before use.

**Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:** Quanto basta/How much enough

Il sistema qualità della NAPPI 1911 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 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

19	22/03/2024	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ/Authorized