

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello : MR-03-01-F			
					Data emissione : 02-01-2024	Totale pagine : 3		
					Edizione n° : 1	Revisione n° : 19		
<b>Prodotto/Product</b> <b>PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO VERDE / PASTE PISTACHIO MEDITERRANEAN GREEN</b>				<b>Codice</b> <b>PF000543</b>				
<b>Descrizione prodotto:</b> Pasta Pistacchio di colore verde con aroma tipico di pistacchio. <b>Product description:</b> Pistachio Paste green colour with typical pistachio flavor.								
<b>Lista Ingredienti:</b> Pasta di Pistacchio 99,5%, Sale, Colorante: Clorofilla rameica. <b>Ingredients:</b> Pistachio Paste 99,5%, Salt, Colour: Copper chlorophyllin.								
<b>Dichiarazione di Conformità :</b> Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.								
<b>Declaration of Conformity:</b> product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.								
<b>Caratteristiche Organolettiche/ Organoleptic characteristics</b>				<b>ASPETTO DEL PRODOTTO</b>  (Vedi foto) image of product →				
Gusto/Taste : Caratteristico di Pistacchio/ Typical of Pistachio								
Consistenza/texture : Pasta/Paste								
Colore/color : Verde scuro/ Dark Green								
Odore/Flavor : Caratteristico di Pistacchio/ Typical of Pistachio								
Aspetto/visual : Pasta/Paste								
<b>Caratteristiche Chimico - Fisiche</b>								
<b>Chemical-Physical Characteristics</b>		Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/ Dry matter			99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534	
<b>Difetti/Defect</b>								
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						
<b>Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics</b>								
		MAX			unità di misura/UOM	Metodo/method	Note	
Conta Totale Mesofila/TPC		1.000			(ufc/g)	ISO-4833		
Muffe/Mould		100			(ufc/g)	ISO-7954		
Lieviti/yeast		100			(ufc/g)	ISO-7954		
Enterobacteriaceae		10			(ufc/g)	ISO-21528		

<b>Dichiarazione OGM</b> Si dichiara l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati <b>GMO declaration</b> 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	<b>SI (PISTACCHIO)/YES (PISTACHIO); PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO/ MAY CONTAIN OTHER NUTS</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	660
	KJ	2726
Lipidi/Fat	%	57,7
di cui saturi/saturates	%	5,8
Proteine( N x 6,25 )/protein	%	17,9
Carboidrati/carbohydrate	%	11,9
di cui zuccheri/sugars	%	6,7
Fibre/Fibre	%	10,5
Sale/salt	%	2,14

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b>			
Imballo primario/primary packaging	:	Secchio di plastica/ Plastic Buckets	
Imballo secondario/secondary case	:	Scatola di cartone/ paperboard case	
Peso netto/net weight	:	CRT 6Kg (2 secchi / buckets x 3Kg)	
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/case)	
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/At ambient temperature	
<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 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 opened, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.	
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Formality and limits of use:</b>		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.	
<b>Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:</b>		100/120 g di " Pasta " per 1 kg di base da caratterizzare / 100/120 g of Paste in 1Kg of base to be characterized	
<p>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</p>			
19	22/03/2024	Aggiornamento specifica / Specification updating	
<b>Revisione N°/rev</b>	<b>Valida dal/ Effective from</b>	<b>Motivo/Reason</b>	<b>Autorizzazione RGQ</b>