

	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello : MR-03-01-F																																																																																																		
					Data emissione : 02-01-2023	Totale pagine: 3																																																																																																	
	Prodotto/Product TOPPING FRAGOLA / STRAWBERRY TOPPING				Edizione n° : 1	Revisione n° : 18																																																																																																	
				Codice PF000746																																																																																																			
Descrizione prodotto: Salsa aromatizzata alla fragola. Product description: Flavor Strawberry sauce.																																																																																																							
Lista Ingredienti: Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Acqua, Purea di fragola, Amido di mais, Regolatore di acidità: Acido citrico, Addensante: Pectina, Colorante: Caramello Solfito Caustico, Antociani, Carminio, Conservante: Sorbato di potassio, Aroma. Ingredient List: Glucose-fructose syrup, Sugar, Water, Strawberry puree, Corn starch, Acidity regulator: Citric acid, Gelling agent: Pectin, Colours: Caustic Sulphite Caramel, Anthocyanins, Carmine, Preservative: Potassium sorbate, Flavouring.																																																																																																							
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 : Tipico di fragola/ Typical of strawberry																																																																																																							
Consistenza/texture : Salsa/Sauce																																																																																																							
Colore/color : Rosso/red																																																																																																							
Odore/Flavor : Tipico fragola/ Typical of strawberry																																																																																																							
Aspetto/visual : Salsa/Sauce																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caratteristiche Chimico - Fisiche</th> <th>Attributi/attributes</th> <th>target</th> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>unità di misura/UOM</th> <th>Metodo/metho d</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Residuo secco/ Dry matter</td> <td></td> <td>77,0</td> <td>75,0</td> <td>79,0</td> <td>%</td> <td>ISO-5534</td> <td></td> </tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Difetti/Defect</td> <td>Attributi/attributes</td> <td>target</td> <td>Min</td> <td>Max</td> <td>unità di misura/UOM</td> <td>Metodo/metho d</td> <td>Note</td> </tr> <tr> <td>Corpi estranei ferrosi/ Ferrous foreign bodies</td> <td></td> <td>assenti/absent</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Metal detector</td> </tr> <tr> <td>Altri corpi estranei/ other foreign bodies</td> <td></td> <td>assenti/absent</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>								Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	Note	Residuo secco/ Dry matter		77,0	75,0	79,0	%	ISO-5534																																										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																					
Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/metho d	Note																																																																																																
Residuo secco/ Dry matter		77,0	75,0	79,0	%	ISO-5534																																																																																																	
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																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>n</th> <th>unità di misura/UOM</th> <th>Metodo/metho d</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conta Totale Mesofila/TPC</td> <td></td> <td>1.000</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-4833</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Muffe/Mould</td> <td></td> <td>100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-7954</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lieviti/yeast</td> <td></td> <td>100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-7954</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>(ufc/g)</td> <td>ISO-21528</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Caratteristiche Microbiologiche/ 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																																																									
Caratteristiche Microbiologiche/ 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	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
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)	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
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	305
	KJ	1296
Lipidi/Fat	%	0,00
di cui saturi/(saturates	%	0,00
Proteine(N x 6,25)/protein	%	0,01
Carboidrati/carbohydrate	%	76,1
di cui zuccheri/sugars	%	66,1
Fibre/Fibre	%	0,27
Sale/salt	%	0,00

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	
Imballo primario/primary packaging	: Flacone di plastica con tappo di chiusura/ Plastic bottle with closing tap
Imballo secondario/secondary case	: Scatola di cartone contenente 6 flaconi di plastica/ paperboard case with inside 6 plastic bottles
Peso netto/net weight	: CRT 6Kg (6 FLACONI/BOTTLES x 1Kg)
Confezioni x strato/number of trade unit per layer	: 21
Numero di strati/number of layer in pallet	: 6
Tipo di Pallet	: 800x1200 mm (126cartoni/ 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/Ambient
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 60 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 60 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.
Modalità e Limiti di Utilizzo: Recommended dosage	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: Quanto basta/How much enough			
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			
18	21/09/2023	Aggiornamento specifica / Specification updating	
Revisione N°/rev	Valida dal/ Effective from	Motivo/Reason	Autorizzazione RGQ