

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO					Codice Fornitore	0007	
FUSILLI AVELLINESI					ANTICA PASTA MEDITERRANEA		
Ragione sociale del fornitore					80010 VILLARICCA - NAPOLI		
Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto					Tempo minimo di spedizione in giorni	4	
Quantità minima di approvvigionamento	864	Vita del prodotto al confezionamento	120gg	Vita residua alla consegna	minimo 90gg	TMC (formato data stampato sulla confezione, per es. gg/mm/aa o mm/aa ecc.)	GG/MM/AA

Si applica il marchio CE (e) di fianco al Peso Netto? SI / NO (procedura di controllo peso conforme alla legge 690/78) SI / NO		SI	Shelf-life del prodotto (in gg)	120
--	--	-----------	---------------------------------	------------

Si utilizza alcool etilico come conservante nebulizzato nella confezione? (SI/NO)	NO	Viene utilizzata Atmosfera Protettiva per prolungare la shelf-life? (SI/NO)	SI	IVA	4%
---	-----------	---	-----------	-----	-----------

INFORMAZIONI GENERALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO	FUSILLI AVELLINESI	Marchio	Pastifici Vesuvio®
Tipo confezione (sacchetto, vaschetta, brick, alla rinfusa ecc.)	BUSTA-TERMOSALDATA	Materiale imballo primario a contatto	OPA 15 + PE 60
Codice Nomenclatura doganale o CODICE INTRASTAT		CODICE STABILIMENTO PRODUZIONE	

FORMATO PACKAGING

Peso netto confezione (PV se peso variabile)	N° porzioni	Codice Prodotto A MARCHIO INTERNO	Barcode (EAN13 o EAN128)	EAN CRT
500 GR	4/5	0007		

ETICHETTA NUTRIZIONALE (valori per 100 g)

	Collo o cartone		Pallet	Indicazioni Obbligatorie (REG UE 1169/2011) (in verde i valori facoltativi)	Standard/100g	per porzi/XXXg
Lunghezza (cm)	25,00	Num di confez / collo	12	Valore Energetico Kj	992,9	
Larghezza (cm)	39,00	N° colli / strato	9	Valore Energetico Kcal	237,3	
Altezza (cm)	18,00	N° colli / strato	8	Grassi g	0,3	di cui:
Peso Netto (Kg)	0,255	N° colli / strato	72	Acidi grassi Saturi g	0,1	
Peso Lordo (Kg)	6,255		EPAL	Monoinsaturi g	//	
ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA. ALLERGENI: GLUTINE, PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SENAPE				Polinsaturi g	//	
				Carboidrati g	53,8	di cui:
				Zuccheri g	1,3	
				Amido g	//	
				Polioli g	//	
				Fibre g	2,5	
				Proteine g	9,9	
Sale g	0,02					

Presenti tra gli ingredienti usati	SI/NO	Possibile cross contaminazione da materie prime lavorate nello stabilimento	SI/NO
Cereali contenenti glutine	SI	Cereali contenenti glutine	SI
Crostacei	NO	Crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi	NO	Arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte	NO	Latte e prodotti a base di latte	NO
Frutta secca a guscio	NO	Frutta secca a guscio	NO
Sedano	NO	Sedano	NO
Senape	NO	Senape	SI
Semi di sesamo	NO	Semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	Anidride solforosa e solfiti	NO
Lupini	NO	Lupini	NO
Molluschi	NO	Molluschi	NO
Vengono utilizzati OGM nei vostri prodotti?	NO	Vengono utilizzati OGM nei vostri prodotti?	NO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Lunga rispettando i vari tagli
Gusto	Tipico della pasta fresca
Colore	Giallo paglierino
Odore	Gradevole (tipico pasta fresca)
Consistenza	Compatto (Tiene la cottura)
PROVENIENZA MATERIA PRIMA: ITALIA	

METODO PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

Metodo di Conservazione e condizioni di stoccaggio da inserire in etichetta (es: conservare a +4°C....)	CONSERVARE IN FRIGO +4 +6° C
Istruzioni per l'uso (metodo di preparazione, tempi di cottura ecc.) da inserire in etichetta	IMMERGERE IL PRODOTTO IN ACQUA BOLLENTE, SALARE A PIACERE. 7/9min