

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

|  |  |                                      |   |          |
|--|--|--------------------------------------|---|----------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO                |  | Codice Fornitore                     | <b>1023</b>   |          |
| <b>PACCHERI DEL VESUVIO</b>                      |  | <b>ANTICA PASTA MEDITERRANEA</b>     |   |          |
| Ragione sociale del fornitore                    |  | <b>80010 VILLARICCA - NAPOLI</b>     |   |          |
| Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto |  | Tempo minimo di spedizione in giorni | <b>4</b>  |          |
|  | Vita residua alla consegna   | <b>105</b>                           | 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 | <b>SI</b> | Shelf-life del prodotto (in gg) | <b>120</b> |
|--|-----------|---------------------------------|------------|

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

### INFORMAZIONI GENERALI

|  |                             |                                       |                           |
|--|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO                                | <b>PACCHERI DEL VESUVIO</b> | Marchio                               | <b>Pastifici Vesuvio®</b> |
| Tipo confezione (sacchetto, vaschetta, brick, alla rinfusa ecc.) | <b>BUSTA-TERMOSALDATA</b>   | Materiale imballo primario a contatto | <b>OPA 15 + PE 60</b>     |
| 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 |
| <b>500 GR</b>                                | <b>4/5</b>  | <b>1023</b>                       |                          |         |

### ETICHETTA NUTRIZIONALE (valori per 100 g)

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

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### METODO PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

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