

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO</b>		Codice Fornitore	<b>1023</b>	
<b>PENNETTE TRAFILATE</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

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO</b>	<b>PENNETTE TRAFILATE</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 EAN28)	EAN CRT
<b>500 GR</b>	<b>4/5</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>  <b>INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.</b>  <b>ALLERGENI: GLUTINE, PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SENAPE</b>				Polinsaturi g	<b>//</b>	
				Carboidrati g	<b>53,8</b>	di cui:
				Zuccheri g	<b>1,3</b>	
				Amido g	<b>//</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>