

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

| | | | | | |
|---|--------------|--|---|--|-----------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO | |  | Codice Fornitore | 0008 | |
| TROFIE | | | ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL | | |
| Ragione sociale del fornitore | | | VIA SPINELLI,22/B 80010 QUARTO (NA) | | |
| 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 | TROFIE | Marchio | ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL |
| Tipo confezione (sacchetto, vaschetta, brick, alla rinfusa ecc.) | BUSTA-TERMOSALDATA | Materiale imballo primario a contatto | DUPLEX=OPAB 20+CASTP 55 |
| 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 |
| 500gr | 3/4 | 0008 | 8055182590087 | 8055182590087 |

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | 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 | 10 | 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 | // |
| | | | | Polinsaturi g | // |
| | | | | Carboidrati g | 53,8 di cui: |
| | | | | Zuccheri g | 1,3 |
| | | | | Amido g | // |
| | | | | Polioli g | // |
| | | | | Fibre g | 2,5 |
| | | | | Proteine g | 8,1 |
| | | | | Sale g | 0,02 |

ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI

| | |
|--|--|
| INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO,ACQUA. | |
| ALLERGENI:GLUTINE, PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA. | |

| Presenti tra gli ingredienti usati | SI/NO | Possibile cross contaminazione da materie prime lavorate nello stabilimento | SI/NO | Eventuali indicazioni salutistiche/nutrizionali: | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|---|-------|---|--|---------|--------------------------------|-------|---------------------------|--------|-------------------|-------|---------------------------------|-------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine | SI | Cereali contenenti glutine | SI | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Aspetto</td> <td style="text-align: center;">Lunga rispettando i vari tagli</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Gusto</td> <td style="text-align: center;">Tipico della pasta fresca</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Colore</td> <td style="text-align: center;">Giallo paglierino</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Odore</td> <td style="text-align: center;">Gradevole (tipico pasta fresca)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Consistenza</td> <td style="text-align: center;">Compatto (Tiene la cottura)</td> </tr> </table> | | Aspetto | Lunga rispettando i vari tagli | Gusto | Tipico della pasta fresca | Colore | Giallo paglierino | Odore | Gradevole (tipico pasta fresca) | Consistenza | Compatto (Tiene la cottura) |
| Aspetto | Lunga rispettando i vari tagli | | | | | | | | | | | | | | |
| Gusto | Tipico della pasta fresca | | | | | | | | | | | | | | |
| Colore | Giallo paglierino | | | | | | | | | | | | | | |
| Odore | Gradevole (tipico pasta fresca) | | | | | | | | | | | | | | |
| Consistenza | Compatto (Tiene la cottura) | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | NO | | | | | | | | | | | | |
| 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 | NO | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Utilizzate all'interno del sito materie prime OGM? | NO | | | | | | | | | | | | |

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. 4/6min |