

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO</b>			<b>Codice Fornitore</b>	<b>0013</b>	
<b>GNOCCHETTI SARDI</b>			<b>ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL</b>		
<small>Ragione sociale del fornitore</small>			<b>VIA SPINELLI,22/B 80010 QUARTO (NA)</b>		
<small>Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto</small>			<small>Tempo minimo di spedizione in giorni</small>	<b>4</b>	
<small>Quantità minima di approvvigionamento</small>	<b>864</b>				
<small>Vita del prodotto al confezionamento</small>	<b>120gg</b>	<small>Vita residua alla consegna</small>	<b>minimo 90gg</b>	<small>TMC (formato data stampato sulla confezione, per es. gg/mm/aa o mm/aa ecc.)</small>	<small>GG/MM/AA</small>

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

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

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO</b>	<b>GNOCCHETTI SARDI</b>	<b>Marchio</b>	<b>ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL</b>
<small>Tipo confezione (sacchetto, vaschetta, brick, alla rinfusa ecc.)</small>	<b>BUSTA-TERMOSALDATA</b>	<small>Materiale imballo primario a contatto</small>	<b>DUPLEX=OPAB 20+CASTP 55</b>
<small>Codice Nomenclatura doganale o CODICE INTRASTAT</small>		<small>CODICE STABILIMENTO PRODUZIONE</small>	

### FORMATO PACKAGING

<small>Peso netto confezione (PV se peso variabile)</small>	<small>N° porzioni</small>	<small>Codice Prodotto A MARCHIO INTERNO</small>	<small>Barcode (EAN13 o EAN128)</small>	<small>EAN CRT</small>
<b>500gr</b>	<b>3/4</b>	<b>0013</b>	<b>8055182590131</b>	<b>8055182590131</b>

### 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
<b>Lunghezza (cm)</b>	25,00	<b>Num di confez / collo</b>	12	Valore Energetico Kj	992,9
<b>Larghezza (cm)</b>	39,00	<b>N° colli / strato</b>	9	Valore Energetico Kcal	237,3
<b>Altezza (cm)</b>	18,00	<b>N° colli / strato</b>	8	Grassi g	0,3 <b>di cui:</b>
<b>Peso Netto (Kg)</b>	0,255	<b>N° colli / strato</b>	72	Acidi grassi Saturi g	0,1
<b>Peso Lordo (Kg)</b>	6,255		<b>EPAL</b>	Monounsaturi g	//
				Polinsaturi g	//
				Carboidrati g	53,8 <b>di cui:</b>
				Zuccheri g	1,3
				Amido g	//
				Polioli g	//
				Fibre g	2,5
				Proteine g	8,1
				Sale g	0,02

### ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI

<b>INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO,ACQUA.</b>	
<b>ALLERGENI:GLUTINE, PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA.</b>	

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	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
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

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