

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO</b>			<b>Codice Fornitore</b>	<b>0047</b>	
<b>LASAGNE</b>			<b>ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL</b>		
<b>Ragione sociale del fornitore</b>			<b>VIA SPINELLI,22/B 80010 QUARTO (NA)</b>		
<b>Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto</b>			<b>Tempo minimo di spedizione in giorni</b>	<b>4</b>	
<b>Quantità minima di approvvigionamento</b>	<b>720</b>				
<b>Vita del prodotto al confezionamento</b>	<b>90gg</b>	<b>Vita residua alla consegna</b>	<b>minimo 80gg</b>	<b>TMC (formato data stampato sulla confezione, per es. gg/mm/aa o mm/aa ecc.)</b>	<b>GG/MM/AA</b>

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

### FORMATO PACKAGING

<b>Peso netto confezione (PV se peso variabile)</b>	<b>N° porzioni</b>	<b>Codice Prodotto A MARCHIO INTERNO</b>	<b>Barcode (EAN13 o EAN128)</b>	<b>EAN CRT</b>
<b>500gr</b>	<b>3/4</b>	<b>0047</b>	<b>8055182590476</b>	<b>8055182590476</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>	10	<b>Valore Energetico KJ</b>	1099,9	
<b>Larghezza (cm)</b>	39,00	<b>N° colli / strato</b>	9	<b>Valore Energetico Kcal</b>	262,9	
<b>Altezza (cm)</b>	18,00	<b>N° colli / strato</b>	8	<b>Grassi g</b>	2	<b>di cui:</b>
<b>Peso Netto (Kg)</b>	0,255	<b>N° colli / strato</b>	72	<b>Acidi grassi Saturi g</b>	0,7	
<b>Peso Lordo (Kg)</b>	5,255		<b>EPAL</b>	<b>Monoinsaturi g</b>	//	
				<b>Polinsaturi g</b>	//	
				<b>Carboidrati g</b>	53,8	<b>di cui:</b>
				<b>Zuccheri g</b>	1,3	
				<b>Amido g</b>	//	
				<b>Polioli g</b>	//	
				<b>Fibre g</b>	2,5	
				<b>Proteine g</b>	10,6	
				<b>Sale g</b>	0,1	

### ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI

INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO,ACQUA,UOVA

**ALLERGENI: GLUTINE, 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	<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

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. 4/6min</b>