SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO			Codice Fornitore	0010
CORTECCE				
Ragione sociale del fornitore			ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL	
Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto			VIA SPINELLI,22/B 80010 QUARTO (NA)	
Quantità minima di approvvigionamento	864		Tempo minimo di spedizione in giorni	4

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	CORTECCE	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	0010	8055182590100	8055182590100

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Collo o cartone		Pallet
Lunghezza (cm)	25,00	Num di confez / collo	12
Larghezza (cm)	39,00	N° colli / strato	9
Altezza (cm)	18,00	N° colli / strato	8
Peso Netto (Kg)	0,255	N° colli / strato	72
Peso Lordo (Kg)	6,255		EPAL

ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI

INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO,ACQUA.

ALLERGENI:GLUTINE, PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA.

ETICHETTA NUTRIZIONALE (valori per 100 g)

Indicazioni Obbligatorie (REG UE 1169/2011) (in verde i valori facoltativi)	Standard/100g	per porzi/XXXg
Valore Energetico Kj	992,9	
Valore Energetico Kcal	237,3	
Grassi g	0,3	di cui:
Acidi grassi Saturi g	0,1	
Monoinsaturi g	//	
Polinsaturi g	//	
Carboidtati 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	

Presenti tra gli ingredienti usati	SI/NO	Possibile cross contaminazione da materie prime lavorate nello stabilimento	SI/NO
Cereali contenenti glutine	SI	Cereali contenenti glutine	SI
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

Eventuali indicazioni salutistiche/nutrizionali:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Lunga rispettando i vari tagli
Gusto	Tipico della pasta fresca
Colore	Giallo paglierino
Odore	Gradevole (tipico pasta fresca)
Consistenza	Compatto (Tiene la cottura)

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