SCHEDA TECNICA PRODOTTO - INFO FORNITORE

DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO		**Codice Fornitore**	**0012**
STROZZAPRETI			
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	**STROZZAPRETI**	**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**	**0012**	**8055182590124**	**8055182590124**

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Collo o cartone		Pallet
Lunghezza (cm)	25,00	**Num di confez / collo**	10
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