

SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
INFO FORNITORE				
DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO	LASAGNE	Codice Fornitore	*0047	
Ragione sociale del fornitore	ANTICA PASTA MEDITERRANEA SRL			
Indirizzo del sito di fabbricazione del prodotto	CORSO ITALIA, 199 80010 VILLARICCA (NA)			
ESENTE	Quantità minima di approvvigionamento	720	Tempo minimo di spedizione in giorni	4
Vita del prodotto al confezionamento	120	Vita residua alla consegna	90	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
---	----	---	----

INFORMAZIONI GENERALI			
DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO	LASAGNE	Marchio	GIONA SAMUELE
Tipo confezione (sacchetto, vaschetta, brick, alla rinfusa ecc.)	BUSTA-TERMOSALDATA	Materiale imballo primario a contatto (PP, PE,	OPA 16 + PE 60
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	*0047	8055182594870	8055182594870

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)	5,255		EPAL

ETICHETTA NUTRIZIONALE (valori per 100 g)		
Indicazioni Obbligatorie	Standard/100g	per porzi/XXXg
Valore Energetico KJ	1099,9	
Valore Energetico Kcal	262,9	
Grassi g	2	
- Acidi grassi Saturi g	0,7	
- Monoinsaturi g	//	
- Polinsaturi g	//	
Carboidrati g	53,8	
Zuccheri g	1,3	
Amido g	//	
Polioli g	//	
Fibre g	2,5	
Proteine g	12,4	
Sale g	0,1	

ELENCO INGREDIENTI e ALLERGENI			
INGREDIENTE: SEMOLA DI GRANO DURO,ACQUA,UOVA. ALLERGENI: GLUTINE, UOVA,SENAPE, SOIA			
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	SI	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	SI
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	SI
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

Indicazioni facoltative di Vitamine e Sali minerali, se presenti in quantità significative (g o mg)	Standard	per porzione
	100 g	XXX g

Vengono utilizzati OGM nei vostri prodotti?	NO	Utilizzate all'interno del sito materie prime OGM?	NO
Eventuali indicazioni salutistiche/nutrizionali:			
METODO PREPARAZIONE e CONSERVAZIONE			
Metodo di Conservazione e condizioni di stoccaggio da inserire in etichetta (es: conservare a +4°C.....)		CONSERVARE IN FRIGO +4 +5° C	

Istruzioni per l'uso (metodo di preparazione, tempi di cottura ecc.) da inserire in etichetta

IMMERGERE IN ACQUA BOLLENTE COTTURA 4/6 MINUTI