

*Pronti,  
Via!*

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03  
DEL 10/12/2024

## PENNE ALL'ARRABBIATA PENNE PASTA WITH ARRABBIATA SAUCE

|   |  |
|---|--|
| <b>DENOMINAZIONE</b><br><i>PRODUCT NAME</i>                 | Penne all'arrabbiata<br><i>Penne pasta with arrabbiata sauce</i>   |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b><br><i>PRODUCT DESCRIPTION</i>   | Preparazione gastronomica sterilizzata a base di pasta condita con pomodoro e peperoncino<br><i>Sterilized gastronomic preparation made with pasta dressed with tomato and chili</i>   |
| <b>CODICE EAN</b><br><i>EAN CODE</i>                        | 8052783629185 Vaschetta/tray   |
| <b>CODICE SKU</b><br><i>SKU CODE</i>                        | 11007P   |
| <b>CODICE DOGANALE</b><br><i>HS CODE</i>                    | 1902209990   |
| <b>PESO NETTO</b><br><i>NET WEIGHT</i>                      | <b>Peso netto pezzo / Net weight</b><br>150 g e Pasta<br>150 g e Condimento  |
|   | <b>Peso netto unità di vendita / Sales unit net weight</b><br>300 g e  |
| <b>INGREDIENTI</b><br><i>INGREDIENTS</i>                    | Condimento all'arrabbiata 50% (polpa di pomodoro 88% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, cipolla, sale, peperoncino 0,2%, aroma naturale); pasta cotta 50% (pasta di semola di <b>GRANO</b> duro, acqua, olio di semi di girasole, sale).<br><br><i>Arrabbiata dressing 50% (tomato pulp 88% (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), sunflower seed oil, onion, salt, chili 0,2%, natural flavor); cooked pasta 50% (durum <b>WHEAT</b> semolina pasta, water, sunflower seed oil, salt).</i> |
| <b>CODIFICA LOTTO</b><br><i>BATCH/LOT</i>                   | Esempio: L18231<br>L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno<br><i>Example: L18231</i><br>L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day  |
| <b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b><br><i>SHELF LIFE</i> | <b>TMC/ Best before date</b><br>12 Mesi / Months   |
|   | <b>TMC alla consegna / Best before date upon delivery</b><br>10 Mesi / Months  |
|   | <b>Conservazione dopo l'apertura/ Storage after opening</b><br>Conservare in frigo a +4°C e consumare entro 24 ore<br><i>Keep refrigerated and consume within 24 hours</i>   |

Sede produttiva  
Contrada Fusella sn  
Polignano a Mare 70044 BA  
Puglia Italia  
[www.prontivia.eu](http://www.prontivia.eu)

PRONTI VIA SRL  
Via Stazione ZI 72017 Ostuni BR. Italia  
Capitale sociale €. 678.100  
P.Iva e C.F. 02708400698  
info@prontivia.eu Tel. +39 080 2220800





# SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03  
DEL 10/12/2024

## ALLERGENI ALLERGENS

| ALLERGENI EU<br>EU ALLERGENS   | ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE<br>ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION |                           |                            | CARRY OVER /<br>CROSS-CONTAMINATION |                           |                            |
|--|---|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
|  | SI/NO<br>YES/NO   | NOME<br>SPECIFICO<br>NAME | FUNZIONE<br>FUNCTION       | SI/NO<br>YES/NO                     | NOME<br>SPECIFICO<br>NAME | FUNZIONE<br>FUNCTION       |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali<br><i>Cereals containing gluten and products thereof</i>   | SI<br>YES   | GRANO<br>WHEAT            | INGREDIENTE<br>INGREDIENTS | SI<br>YES                           | GRANO<br>WHEAT            | INGREDIENTE<br>INGREDIENTS |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustaceans and products thereof</i>  |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Uova e prodotti a base di uova<br><i>Eggs and products thereof</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Pesci e prodotti a base di pesci<br><i>Fish and products thereof</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><i>Peanuts and products thereof</i>  |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Soia e prodotti a base di soia<br><i>Soybeans and products thereof</i>   |   |                           |                            | SI<br>YES                           | SOIA<br>SOY               | INGREDIENTE<br>INGREDIENTS |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)<br><i>Milk and dairy products (including lactose)</i>  |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)<br><i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i> |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo<br><i>Sesame seeds and products thereof</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg<br><i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and products thereof</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and products thereof</i>  |   |                           |                            | SI<br>YES                           | SENAPE<br>MUSTARD         | INGREDIENTE<br>INGREDIENTS |
| Lupino e prodotti a base di lupino<br><i>Lupin and products thereof</i>  |   |                           |                            |                                     |                           |                            |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi<br><i>Molluscs and products thereof</i>   |   |                           |                            |                                     |                           |                            |

## VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUE

|  | 100 g    | Porzione<br>300 g | AR<br>100g | AR<br>300 g | Assunzioni di riferimento<br>Reference intake |
|--|----------|-------------------|------------|-------------|---|
| <b>Energia Energy</b>                                  | 744 kJ   | 2232 kJ           | 8,9 %      | 26,6 %      | 8400 kJ                                       |
|  | 177 kcal | 531 kcal          |            |             | 2000 kcal                                     |
| <b>Grassi Fat</b>                                      | 5,9 g    | 18 g              | 8,4 %      | 25,3 %      | 70 g  |
| <b>di cui grassi saturi<br/>of which saturated fat</b> | 0,5 g    | 1,5 g             | 2,5 %      | 7,5 %       | 20 g  |
| <b>Carboidrati<br/>Carbohydrate</b>                    | 25 g     | 75 g              | 9,6 %      | 28,8 %      | 260 g   |
| <b>di cui zuccheri<br/>of which sugar</b>              | 3,4 g    | 10 g              | 3,8 %      | 11,3 %      | 90 g  |
| <b>Fibre Fiber</b>                                     | 1,5 g    | 4,5 g             | -          | -           | -   |
| <b>Proteine Proteins</b>                               | 5,2 g    | 16 g              | 10,4 %     | 31,2 %      | 50 g  |
| <b>Sale Salt</b>                                       | 0,89 g   | 2,7 g             | 14,8 %     | 44,5 %      | 6 g   |

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

\*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)



**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
*MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS*

| PARAMETRI<br>PARAMETERS                                    | METODO<br>METHODS         | VALORE<br>VALUE          | U.M.     |
|--|---------------------------|--------------------------|----------|
| <b>Carica batterica totale</b><br><i>Total plate count</i> | ISO 4833:2003             | < 10                     | ufc/g    |
| <b>Coliformi totali</b><br><i>Total coliforms</i>          | ISO 4832:2006             | < 10                     | ufc/g    |
| <b>E.Coli</b>  | ISO 16649-2:2001          | < 10                     | ufc/g    |
| <b>Staphylococcus Aureus</b>                               | NF V 08-057-1 2004        | < 10                     | ufc/g    |
| <b>Muffe e lieviti</b><br><i>Yeast and moulds</i>          | NF V 08-059 2002          | < 10                     | ufc/g    |
| <b>Salmonella</b>  | ISO 6579:2002/Cor. 1:2004 | Assente<br><i>Absent</i> | p.a./25g |
| <b>Listeria monocytogenes</b>                              | ISO 11290-1               | Assente<br><i>Absent</i> | p.a./25g |

|  |   |
|--|---|
| <b>MODALITÀ DI<br/>PREPARAZIONE</b><br><i>PREPARATION METHOD</i>                   | <b>Microonde / Microwave</b><br>Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.<br><br><i>Pierce the protective film and heat in microwave oven for 90/120 seconds at power of 750/900 Watt (medium-high). Times may changes depending on the type of microwave.</i>  |
|  | <b>PADELLA / PAN</b><br>Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella con 2 cucchiari d'acqua e scaldare a fuoco lento per 3/4 minuti, mescolando con cura.<br>Pour the contents of the tray and the bag into a pan with 2 tablespoons of water and heat over a low heat for 3/4 minutes, mixing carefully.   |
| <b>CONSERVAZIONE E<br/>TRASPORTO</b><br><i>STORAGE AND TRANSPORT<br/>CONDITION</i> | A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto<br><i>At room temperature in a cool and dry place</i>   |
| <b>TIPOLOGIA IMBALLO</b><br><i>PACKAGING</i>                                       | Vaschetta in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica)<br>Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica)<br>Busta PP + alluminio COD.CPP90 (raccolta plastica)<br>Confezione in cartoncino <u>COD PAP 21</u> (raccolta carta).<br>VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE.<br><br><i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i><br><i>Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i><br><i>Bag PP + aluminum COD.CPP90 ( plastic collection)</i><br><i>Cardboard packaging <u>COD PAP 21</u> (paper collection).</i><br><i>CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>TECHNICAL SHEET</b> | <b>ED. 00 REV. 03</b><br><b>DEL 10/12/2024</b> |
|---|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>CONFEZIONAMENTO E<br/>PALLETTIZZAZIONE</b><br><i>PACKAGING AND<br/>PALLETISATION</i> | <p>Epal: scatole da 10 pezzi, 17 cartoni per strato, 7 strati, tot. 1.190 pezzi.<br/> <i>Epal: boxes of 10 pieces, 17 cartons per layer, 7 layers, tot. 1.190 pieces.</i></p> <p>American pallet: scatole da 10 pezzi, 20 cartoni per strato, 8 strati, tot. 1.600 pezzi.<br/> <i>American pallet: boxes of 10 pieces, 20 cartons per layer, 8 layers, tot. 1.600 pieces.</i></p>  |
| <b>DICHIARAZIONI DI<br/>CONFORMITÀ</b><br><i>CONFORMITY DECLARATION</i>                 | <p>La Pronti Via s.r.l. dichiara che i propri prodotti sono conformi alle seguenti normative:</p> <p>Reg. CE n.178/2002 ss.mm.ii.<br/> Reg. CE n. 852/2004 ss.mm.ii.<br/> Reg. CE n. 1829/2003 ss.mm.ii.<br/> Reg. (UE) n. 1169/2011 ss.mm.ii.<br/> Reg. CE n. 1441/2007 ss.mm.ii.<br/> Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003 ss.mm.ii. (ogm)<br/> Reg. CE n.1935/2004, 1895/2005 (derivati epossidici), 2023/2006 (GMP), 10/2011 e successivi aggiornamenti (ultimo Reg. UE n. 174/2015) ss.mm.ii.</p> |