

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000328013 LINGUINE n 13
SOC 1KGx12

Trade Unit Info

<i>TU Code</i>	<i>TU Description</i>	<i>Best Before (days)</i>	<i>Case Barcode</i>	<i>Case Width (mm)</i>	<i>Case Length (mm)</i>	<i>Case Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (kg)</i>	<i>Net Weight (Kg)</i>
1000328013	LINGUINE n 13 SOC 1KGx12	960	08076809048057	194.0	298.0	282.0	12.48	12.0

Consumer Unit Info

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000000644	LINGUINE n 13 SOC 1KG	12.0	8076809527972	330.0	115.0	39.0	1005.35	1000.0

2029001802 F.013 LINGUINE S.O.CHEF
Formula Technical Specification - Rev Z - Issued
Issued Date: Aug 19, 2024 10:18:27 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
Length :	255	mm
Thickness :	1.46	mm
Width :	3.10	mm

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.
Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbiologique.

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at -18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

DURUM **WHEAT** SEMOLINA PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina, water.
May contain traces of **soy** and **mustard**.
Store in a cool and dry place.
For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk
Best before

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA DE **TRIGO** DURO DE CALIDAD SUPERIOR
Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains wheat, gluten.**
May be present: soy.
Store in a cool and dry place.
BEST BEFORE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE **BLÉ** DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau.
Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**.
Conserver dans un endroit frais et sec.
Service consommateur Barilla France SAS, Immeuble Horizons, 30 cours de
l'Ile Seguin, 92100, Boulogne-Billancourt.
À consommer de préférence avant le

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HART**WEIZEN**GRIESS
Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser.
Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten.
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.
Mindestens haltbar bis

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

DEEGWAREN VAN HARDE **TARWEGRIESMEEL**
Ingrediënten: **durumtarwegriesmeel**, water.
Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten.
Op een droge en koele plaats bewaren.
Ten minste houdbaar tot

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

PASTA AF DURUM**HVEDE**

Ingredienser: **durumhvede**, vand.

Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**.

Opbevares tørt og køligt.

Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre. [www.](http://www.barilla.dk)

barilla.dk

Bedst før

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA DI SEMOLA DI **GRANO** DURO

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua.

Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

Se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (E) vicino alla data:
paese di origine del grano: Italia; paese di molitura: Italia. Se prodotto nello
stabilimento indicato con le lettere (MU) vicino alla data: paese di origine
del grano: UE e non-UE; paese di molitura: Italia.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla
data: (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE) / (MU) Strada delle
Saline 29, 34015 Muggia (TS).

[SEE GRAPHIC ICON]

Da consumarsi preferibilmente entro il

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English NZL

Text not Available.

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English ZA

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains wheat (gluten).**
May contain traces of soy.
Store in a cool and dry place.
BEST BEFORE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

PASTA AV DURUM**VETE**

Ingredienser: **durumvete**, vatten.

Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**.

Förvaras torrt och svalt.

Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81.

www.barilla.se

Bäst före

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF LINGUINE_n_13_SOC_1KGx12



 BARILLA G. e R. FRATELLI S.p.A. UNITA' GRAPHICAL PACKAGING BAKERY	DATA: 02/02/2024	PRODOTTO: - DESCRIZIONE: LINGUINE n 13 SOC 1KGx12 1000328013							N° CARTELLA 121630_001		CODICE EAN: 8076809527972		FASCIA: 840 mm		PASSO TAGLIO: 700 mm	
	COLORI: N° 8	1 W	2 296	3 C	4 M	5 Y	6 K	7 200	8 ORO			COPRENZA TOTALE INCHIOSTRI	CODICE IMBALLO: 3030059969	DATA E FIRMA BARILLA		
	COPRENZE INCHIOSTRI %													NOTE: <i>οδινω</i>		
		68,6	54,6	44,6	0,3	0,9	0,3	0,9	0,4				170,6%			



Barilla
PROFESSIONALS

Barilla Selezione Oro Chef
Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

(Designed by professionals for professionals)

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

CHIEF - RESISTO SEMPRE AL GRANDE CUOCO Impiegato da molti grandi cuochi, la pasta Barilla Selezione Oro Chef è studiata per resistere a una cottura prolungata, mantenendo la sua forma, con più spessi. Per offrire ai professionisti la massima resistenza, non si spezza, non si attacca, non si appiccica, non si appiccica.

Barilla Selezione Oro Chef Highly resistant to cooking stress, when it's more important to get the perfect shape. It's a full bodied pasta experience. Designed for professional use, also optimized for double cooking. It stays perfect up to 48h in perfect stick, clump or break after 30min.

Barilla
FOR PROFESSIONALS

SELEZIONE ORO CHEF

IMPROVED BLEND OF DURUM WHEAT.
DESIGNED FOR ALL PROFESSIONAL USES.*

LINGUINE
n° 13
COTTURA 10' ESPRESSA



* Miscela migliorata di semole di grani duri. Studiata per tutti gli usi professionali.

* Amélioration du mélange de blé dur. Conçue pour tous les usages professionnels.

* Verbesserte Hartweizenmischung. Entwickelt für alle professionellen Anwendungsbereiche.



COTTURA ESPRESSA
EXPRESS COOKING - CUISSON EXPRESS
COTTURA A LA FINITE
10 min

DOPPIA COTTURA
DOUBLE COOKING - REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING -
PRE-COOKING - PRE-COOKING
5 min

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta

PER LA COTTURA A DOMICILIO
FOR HOME COOKING - POUR LA CUISSON A DOMICILE
REBLENKENDIG DOOREN
PRE-COOKING - PRE-COOKING
7 min per la pasta, **6 min** per la pasta