

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100001496 CANESTRINI UPG MB 200GX10

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>
1000001496	CANESTRINI UPG MB 200GX10	180	08076809001434	238.0	384.0	173.0	2.3828	2.0

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>
00000000020876	CANESTRINI UPG MB 200 GR	10.0	8076809530002	70.0	105.0	175.0	213.0	200.0

2029001249 CANESTRINI

Formula Technical Specification - Rev T - Issued

Issued Date: Jul 13, 2020 10:10:10 AM

Status Allergens

May contain traces of nuts sesame and soybeans	ENG
Può contenere tracce di frutta a guscio sesamo e soia	ITA

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.6	%
Moisture and volatile substances	2.3	%

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>
Diameter	46.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
thickness	11.3	mm
weight	8.0	g

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 microbologique.

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

Biscuits with icing sugar

INGREDIENTS: wheat flour, sugar, **butter** 10%, sunflower oil, **wheat** starch, icing sugar 4.2% (sugar, **wheat** starch), **eggs** 3.8%, **egg** yolk 2.4%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate, monopotassium tartrate), flavourings, salt. **May contain traces of nuts, peanuts, sesame seeds and soy. The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.** Store in a cool, dry place.

Biscuits with icing sugar

INGREDIENTS: wheat flour, sugar, **butter** 10%, sunflower oil, **wheat** starch, icing sugar 4.2% (sugar, **wheat** starch), **eggs** 3.8%, **egg** yolk 2.4%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate, monopotassium tartrate), flavourings, salt. **May contain traces of nuts, peanuts, sesame seeds and soy. The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.** Store in a cool, dry place.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (German, Italian, English, French, Spanish)

Language: NT

Valori nutrizionali medi per - Valeurs nutritionnelles moyennes - Durchschnittliche Nährwerte - Average nutritional values - Valores nutricionales medios	100 g	8 g	%RI* 8 g
Energia - Energie - Energie - Energy - Valor energético	2043 kJ 487 kcal	163 kJ 39 kcal	2% 2%
Grassi - Matières grasses - Fett - Fat - Grasas di cui acidi grassi saturi - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren - of which saturates - de las cuales saturadas	20,5 g 7,7 g	1,6 g 0,6 g	2% 3%
Carboidrati - Glucides - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Hidratos de Carbono di cui zuccheri - dont sucres - davon Zucker - of which sugars - de los cuales azúcares	68 g 23,5 g	5,4 g 1,9 g	2% 2%
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Fibra alimentaria	2,7 g	0,2 g	-
Proteine - Protéines - Eiweiß - Protein - Proteínas	6,3 g	0,5 g	1%
Sale - Sel - Salz - Salt - Sal	0,175 g	0,014 g	0%

*RI = assunzioni di riferimento di un adulto medio / apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / reference intake of an average adult / Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).
La confezione contiene circa 25 biscotti da 8 g. / Le paquet contient environ 25 biscuits de 8 g. / Die Packung enthält ca. 25 Kekse à 8 g. / The package contains about 25 biscuits of 8 g. / El envase contiene aproximadamente 25 galletas de 8 g.