

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000061831 CROSTAT.
CACAO GR.400 X 12PZ.

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>
1000061831	CROSTAT. CACAO GR. 400 X 12PZ.	90	08076809043113	300.0	388.0	212.0	5.54	4.8

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>
00000000001389	CROSTATINA CACAO MB 400 GR	12.0	8076809514842	94.0	95.0	165.0	441.44	400.0

2029000411 CROSTATINA CACAO

Formula Technical Specification - Rev AN - Issued

Issued Date: Mar 27, 2024 4:14:28 PM

Status Allergens

Può contenere tracce di altra Frutta a guscio e Senape	ITA
May contain traces of Mustard and other Nuts	ENG

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.0	%
Moisture and volatile substances	7.5	%

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	80	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
height	20	mm
weight		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 chaine 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 temperature 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: Italian

MERENDA DI PASTAFROLLA CON CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO (22,5%*)
Ingredienti: farina di **frumento** 46,2%*, zucchero, olio di girasole, **burro**, **uova** fresche, **noccioline** 3,2%*, **latte** scremato in polvere, cacao 1,2%*, cacao magro 1,1%*, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, tartrato monopotassico), sale, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi (**latte**).
*Percentuali espresse sul prodotto finito.
Può contenere tracce di altra **Frutta a guscio** e **Senape**.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MERENDA DI PASTAFROLLA CON CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO (22,5%*)
Ingredienti: farina di **frumento** 46,2%*, zucchero, olio di girasole, **burro**, **uova** fresche, **noccioline** 3,2%*, **latte** scremato in polvere, cacao 1,2%*, cacao magro 1,1%*, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, tartrato monopotassico), sale, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi (**latte**).
*Percentuali espresse sul prodotto finito.
Può contenere tracce di altra **Frutta a guscio** e **Senape**.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE							
	per 100 g	per pezzo (40 g)	%AR* per pezzo	VALORI MEDI	per 100 g	per pezzo (40 g)	%AR* per pezzo
ENERGIA	1997 kJ 477 kcal	799 kJ 191 kcal	10% 10%	FIBRE	3,0 g	1,2 g	-
GRASSI di cui acidi grassi saturi	22,0 g 6,7 g	8,8 g 2,7 g	13% 14%	PROTEINE	6,5 g	2,6 g	5%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	61,7 g 28,0 g	24,7 g 11,2 g	10% 12%	SALE	0,350 g	0,140 g	2%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1389 CROSTATINA CACAO MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1389 CROSTATINA CACAO MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1389 CROSTATINA CACAO MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1389 CROSTATINA CACAO MB 400 GR



Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)

Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A / To:

Buyer Packaging Material
Central Planning Department
Copackers Control
Marketing
Operations

Packaging Department
Plant
Quality Assurance
R & D
Vendor Assurance

CODE	TECHNICAL SPECIFICATIONS / DIMENSIONS	PLANT	COLOURS	ITEM DESCRIPTION / MODIFICATION	PRINTER
3030059529	Film Opp Coex Trasp 30µ 425 X 310 PG: 3030042011	ASCOLI	7 Coprenza 158.4 %	Film Merenda Crostatine Albicocca 10 Pz 400g – New Logo MB + Flash 10pz Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059530	Film Opp Coex Trasp 30µ 425 X 310 PG: 3030042011	ASCOLI	7 Coprenza 159.6 %	Film Merende Crostatine Cacao 10 Pz 400g – New Logo MB + Flash 10pz Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / **Repro material** are available c/o:

ICR Spa - Via Primo Maggio, 13 - 21040 Origgio (VA)

Completi di file di incisione e progressive colore (b/n).

Le prova colori approvate Epson e le progressive colore, verranno spedite direttamente da ICR allo stampatore.

Complete with engraving file and colour progressive (b/w).

Epson colour proofs will be directly delivered to the printer from ICR.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Cromia come Epson approvata da Barilla. Colori speciali come da standard già in vostre mani.

Labelling Process Owner - Contact for project pre- invoices approval & registration:

Isotta Scagliola isotta.scagliola@barilla.com

BARILLA G. e R. FRATELLI - Società per Azioni | Sede Legale Via Mantova, 166 - 43122 Parma

Alessandro Guatelli

alessandro.guatelli@barilla.com



+39/0521/26.2005



+39/335/5758613