

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000001494 DOLCETTI GEMME 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>
1000001494	DOLCETTI GEMME MB 200GX10	180	08076809001489	238.0	384.0	173.0	2.3838	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>
00000000020874	DOLCETTI GEMME MB 200 GR	10.0	8076809529976	70.0	105.0	175.0	213.0	200.0

2029001242 GEMME

Formula Technical Specification - Rev Z - Issued

Issued Date: May 30, 2019 11:44:46 AM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.83	%
Moisture and volatile substances	7.0	%

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	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	9.8	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: Italian

Biscotti frollini con farcitura all'albicocca

INGREDIENTI: farina di **frumento** 51,2%, confettura di albicocca 21,7% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 8,9%, zucchero, gelificante: pectina, aromi, correttore di acidità: acido citrico), olio di girasole, zucchero, **burro** 4,5%, **uova** fresche 2,9%, **latte** scremato in polvere, sciroppo di fruttosio-glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, tartrato monopotassico), sale, aromi.

Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, sesamo e soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento di Novara - C.so Vercelli 101.

Biscotti frollini con farcitura all'albicocca

INGREDIENTI: farina di **frumento** 51,2%, confettura di albicocca 21,7% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 8,9%, zucchero, gelificante: pectina, aromi, correttore di acidità: acido citrico), olio di girasole, zucchero, **burro** 4,5%, **uova** fresche 2,9%, **latte** scremato in polvere, sciroppo di fruttosio-glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, tartrato monopotassico), sale, aromi. **Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, sesamo e soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.** Conservare in luogo fresco e asciutto.

Prodotto nello stabilimento di Novara - C.so Vercelli 101.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

Biscuits sablés à la confiture d'abricot

INGRÉDIENTS: farine de **blé** 51,2%, confiture d'abricot 21,7% (sirop de glucose-fructose, purée d'abricot 8,9%, sucre, gélifiant: pectine, arômes, correcteur d'acidité: acide citrique), huile de tournesol, sucre, **beurre** 4,5%, **œufs** 2,9%, **lait** écrémé en poudre, sirop de fructose-glucose, **poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, tartrate monopotassique), sel, arômes. Peut contenir des traces d'arachides, fruits à coque, graines de sésame et soja. Les ingrédients en gras peuvent causer des réactions chez les personnes allergiques ou intolérantes alimentaires.** A conserver au frais et au sec. Service consommateur Barilla France SAS, Immeuble Horizons, 30 cours de l'île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt.

Biscuits sablés à la confiture d'abricot

INGRÉDIENTS: farine de **blé** 51,2%, confiture d'abricot 21,7% (sirop de glucose-fructose, purée d'abricot 8,9%, sucre, gélifiant: pectine, arômes, correcteur d'acidité: acide citrique), huile de tournesol, sucre, **beurre** 4,5%, **œufs** 2,9%, **lait** écrémé en poudre, sirop de fructose-glucose, **poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, tartrate monopotassique), sel, arômes. Peut contenir des traces d'arachides, fruits à coque, graines de sésame et soja. Les ingrédients en gras peuvent causer des réactions chez les personnes allergiques ou intolérantes alimentaires.** A conserver au frais et au sec. Service consommateur Barilla France SAS, Immeuble Horizons, 30 cours de l'île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

Kekse mit Aprikosenkonfitüre

ZUTATEN: Weizenmehl 51,2%, Aprikosenkonfitüre 21,7% (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenmark 8,9%, Zucker, Geliermittel: Pektin, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Zucker, **Butter** 4,5%, **Eier** 2,9%, fettarmes **Magermilchpulver**, Fruktose-Glukose Sirup, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat, Monokaliumtartrat), Salz, Aromen. **Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten (Hartschalenobst), Sesamsamen und Soja enthalten. Die fettgedruckten Zutaten können Allergien und Unverträglichkeiten verursachen.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Verbraucherkontakt: Barilla Deutschland GmbH, Wasastraße 10, D-29229 Celle.

Kekse mit Aprikosenkonfitüre

ZUTATEN: Weizenmehl 51,2%, Aprikosenkonfitüre 21,7% (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenmark 8,9%, Zucker, Geliermittel: Pektin, Aromen, Säureregulator: Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Zucker, **Butter** 4,5%, **Eier** 2,9%, fettarmes **Magermilchpulver**, Fruktose-Glukose Sirup, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat, Monokaliumtartrat), Salz, Aromen. **Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten (Hartschalenobst), Sesamsamen und Soja enthalten. Die fettgedruckten Zutaten können Allergien und Unverträglichkeiten verursachen.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Verbraucherkontakt: Barilla Deutschland GmbH, Wasastraße 10, D-29229 Celle.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

Biscuits with apricot jam

INGREDIENTS: wheat flour 51.2%, apricot jam 21.7% (glucose-fructose syrup, apricot puree 8.9%, sugar, gelling agent: pectin, flavouring, acidity regulator: citric acid), sunflower oil, sugar, **butter** 4.5%, **eggs** 2.9%, skimmed **milk** powder, fructose-glucose syrup, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, monopotassium tartrate), salt, flavourings. **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 apricot jam

INGREDIENTS: wheat flour 51.2%, apricot jam 21.7% (glucose-fructose syrup, apricot puree 8.9%, sugar, gelling agent: pectin, flavouring, acidity regulator: citric acid), sunflower oil, sugar, **butter** 4.5%, **eggs** 2.9%, skimmed **milk** powder, fructose-glucose syrup, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, monopotassium tartrate), salt, flavourings. **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)

Language: NT

Valori nutrizionali medi per - Valeurs nutritionnelles moyennes - Average nutritional values - Durchschnittliche Nährwerte	100 g	8 g	%RI* 8 g
Energia - Énergie - Energy - Energie	1908 kJ 455 kcal	153 kJ 36 kcal	2% 2%
Grassi - Matières grasses - Fat - Fett di cui acidi grassi saturi - dont acides gras saturés - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g 4,0 g	1,5 g 0,3 g	2% 2%
Carboidrati - Glucides - Carbohydrate - Kohlenhydrate di cui zuccheri - dont sucres - of which sugars - davon Zucker	65,3 g 28,2 g	5,2 g 2,3 g	2% 3%
Fibre - Fibres alimentaires - Fibre - Ballaststoffe	2,8 g	0,2 g	-
Proteine - Protéines - Protein - Eiweiß	6,0 g	0,5 g	1%
Sale - Sel - Salt - Salz	0,313 g	0,025 g	0%

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

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR



MULINO BIANCO
DOLCETTI

Tutto il buono che senti

UOVA FRESCHE DA
GALLINE ALLEVATE
A TERRA

FARINA
PER
DOLCI

CONFETTURA DI ALBICOCCHE
100% ITALIANE

Una dolce confettura di albicocche 100% italiane dalla
polpa tenera e succosa, viene custodita in un fore di delicata
pasta frolla. Le Gemme all'Albicocca: una ricetta speciale
per un momento di raffinato piacere.

Il buono che non vedi

✓ Per la nostra produzione acquistiamo 100% energia
elettrica proveniente da fonti rinnovabili.

✓ I dolcetti Mulino Bianco sono preparati senza grassi
idrogenati e senza coloranti.

www.mulinobianco.it

[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR

EAN CODE



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 20874 DOLCETTI GEMME MB 200 GR

