

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000053981 FETTE DORATE 315GX32**

**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>
1000053981	FETTE DORATE 315GX32	270	08076809037297	396.0	600.0	331.0	11.368933	10.08

**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>
00000000001346	FETTE DORATE 315 GR	32.0	8076809512060	75.0	160.0	195.0	336.89154	315.0

2029000290 FETTE BISCOTTATE LE DORATE

Formula Technical Specification - Rev BD - Issued

Issued Date: Apr 29, 2020 2:52:04 PM

**Status Allergens**

Può contenere tracce di: frutta a guscio latte sesamo soia e uova.	ITA
May contain traces of eggs milk nuts sesame and soybeans.	ENG

**Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques**

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	2.2	%
Moisture and volatile substances	5.0	%

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>
Maximum height	76	mm
weight	8.85	g

**Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques**

**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

**Fette Biscottate Dorate**

Ingredienti: farina di **frumento** 100g\*, lievito, olio di girasole, zucchero, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, farina di **frumento** maltato.

\*per 100 grammi di prodotto finito.

**Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.**

**Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.**

**Fette Biscottate Dorate**

Ingredienti: farina di **frumento** 100g\*,

lievito, olio di girasole, zucchero, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, farina di **frumento** maltato.

\*per 100 grammi di prodotto finito.

**Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova.**

**Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	Per 100 g	Per fetta (8,8 g)	%AR* per fetta
ENERGIA	1654 kJ 391 kcal	146 kJ 34 kcal	2% 2%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,0 g 0,6 g	0,4 g 0,1 g	1% 1%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	72 g 6,8 g	6,3 g 0,6 g	2% 1%
FIBRE	6,2 g	0,5 g	
PROTEINE	11,5 g	1,0 g	2%
SALE	1,400 g	0,123 g	2%

La confezione contiene 36 fette.

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

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette



Elemento grafico / Graphic Element

RGP FETTE DORATE



Elemento grafico / Graphic Element

LFP FETTE DORATE



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette

**Fette Biscottate Dorate**

Ingredienti: farina di frumento 100g\*, lievito, olio di girasole, zucchero, estratto di malto d'orzo e mais, sale, farina di frumento maltato.

\*per 100 grammi di prodotto finito.

**Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.**

*Variare spesso i cibi e seguire uno stile di vita fisicamente attivo è il modo giusto per avere una vita sana.*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI	Per 100 g	Per fetta (8,8 g)	%AR* per fetta
ENERGIA	1654 kJ 391 kcal	146 kJ 34 kcal	2% 2%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,0 g 0,6 g	0,4 g 0,1 g	1% 1%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	72 g 6,8 g	6,3 g 0,6 g	2% 1%
FIBRE	6,2 g	0,5 g	
PROTEINE	11,5 g	1,0 g	2%
SALE	1,400 g	0,123 g	2%

La confezione contiene 36 fette.

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



Fette Biscottate  
**Dorate**

**315g e**

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Sede in Parma  
Via Mantova, 166 - 43122 - Italia  
Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera cerchiata vicino alla data  
A) Rubbiano di Solignano (PR) - Via Veneto 8  
L) Zona Industriale S. Nicola - Melfi (PZ)

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA AIUTA LA NATURA

INCARTO ESTERNO  
Raccolta PLASTICA

INCARTO INTERNO  
Raccolta CARTA

Molino Bianco  
acquista  
100% energia  
da fonti rinnovabili

Fette Biscottate  
Dorate 315g

Per maggiori  
informazioni visita il sito  
[www.mulinobianco.it](http://www.mulinobianco.it)

**Servizio Consumatori**  
Per avere informazioni, ricette o semplicemente  
darsi consigli, telefonaci, il servizio è gratuito.  
Numero Verde **800-862323**  
[www.mulinobianco.it](http://www.mulinobianco.it)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

**EAN CODE**

**MULINO BIANCO**  
Barilla

Fette Biscottate  
**Dorate**

36 Fette Biscottate  
Dorate

**315g e**

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1346 FETTE DORATE 315 GR 36 Fette

