

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016713 PAVESINI CLASSIC EXPORT 200GX12

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>
1000016713	PAVESINI CLASSIC EXPORT 200GX12	365	08013355021011	344.0	428.0	174.0	3.106	2.4

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>
00000000028364	PAVESINI CLASSIC EXPORT 200 GR	12.0	8013355500882	58.0	320.0	100.0	232.4155	200.0

2029000665 PAVESINI

Formula Technical Specification - Rev Y - Issued

Issued Date: Sep 16, 2019 10:55:50 AM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.7	%
Moisture and volatile substances	4.8	%

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	71.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
thickness	7.9	mm
weight	2.3	g
width	28.0	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 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 EGGS

INGREDIENTS: sugar 49.8%, **wheat** flour, **eggs** 23.5%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings. **May contain traces of: nuts, milk, sesame seeds and soybeans. The highlighted ingredients may cause reactions to people with allergies or intolerances.**
Store in a cool and dry place.

BISCUITS AUX ŒUFS/BISCUITS WITH EGGS/GALLETA CON HUEVOS/KEKSGBÄCK MIT EIERN
-INGREDIENTS : sucre 49,8%, farine de blé, œufs 23,5%, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sucre caramélisé, arômes. **Peut contenir des traces de fruits à coque, lait, graines de sésame et soja. Les ingrédients en caractères gras peuvent déclencher des réactions dans des personnes allergiques ou intolérantes.** / INGREDIENTS: sugar 49.8%, wheat flour, eggs 23.5%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings. **May contain traces of: nuts, milk, sesame seeds and soybeans. The highlighted ingredients may cause reactions to people with allergies or intolerances.** / INGREDIENTES: azúcar 49,8%, harina de trigo, huevos 23,5%,

gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), azúcar caramelizado, aromas. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche, granos de sésamo y soja.** / ZUTATEN: Zucker 49,8%, Weizenmehl, Eier 23,5%, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), karamellierter Zucker, Aromen. **Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchten (Hartschalenobst), Milch, Sesamsamen und Sojabohnen.**
A conserver dans un endroit frais et sec. / Store in a cool and dry place. / Conservar en lugar fresco y seco. / Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (English, French, German, Spanish)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE	par/per/por/pro 100 g	par biscuit/per biscuit /por galleta/ pro Kekse 2,3 g
Énergie	1649 kJ	38 kJ
Energy / Valor energético / Energie	389 kcal	9 kcal
Matières Grasses / Fat / Grasas / Fett	2,5 g	0,1 g
Dont Acides Gras Saturés	0,8 g	0,0 g
of which saturates / de las cuales saturadas / davon gesättigte Fettsäuren		
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de Carbono / Kohlenhydrate	83,4 g	1,9 g
Dont Sucres / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker	50 g	1,2 g
Fibres alimentaires / Fibre / Fibra alimentaria / Ballaststoffe	2,5 g	0,1 g
Protéines / Protein / Proteínas / Eiweiß	7,0 g	0,2 g
Sel / Salt / Sal / Salz	0,300 g	0,007 g

Le paquet contient environ 88 biscuits. / The package contains 88 biscuits / El envase contiene aproximadamente 88 galletas / Eine Packung enthält ca. 88 Kekse.