

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000017201 PESTO GENOVESE 12X190G EU CROSS

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>
1000017201	PESTO GENOVESE 12X190G EU CROSS	540	08076809077446	185.0	247.0	117.0	4.0804	2.28

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>
00000000028566	PESTO GENOVESE 190G EU CROSS	12.0	8076809513753	60.0	60.0	116.0	328.87	190.0

2029005962 PESTO GENOVESE 2018

Formula Technical Specification - Rev E - Issued

Issued Date: May 20, 2019 1:38:53 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	71.50	%

The methods of analysis are available on request

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 microbiologique.

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: Dutch

NL PESTO MET BASILICUM. INGREDIËNTEN: zonnebloemolie, basilicum 30%, **cashewnoten**, Parmigiano Reggiano BOB 5% (**melk**), maïsvezels, melkweipoeder (**melk**), zout, **melkeiwit**, extra olijfolie van de eerste persing, suiker, basilicumextract, natuurlijke aroma's (**melk**), zuurteregelaar: melkzuur, knoflook. **Kan sporen van andere noten bevatten.** De saus kan na opening maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL. GEPRODUCEERD IN ITALIË.

(NL) PESTO MET BASILICUM. INGREDIËNTEN: zonnebloemolie, basilicum 30%, **cashewnoten**, Parmigiano Reggiano BOB 5% (**melk**), maïsvezels, melkweipoeder (**melk**), zout, **melkeiwit**, extra olijfolie van de eerste persing, suiker, basilicumextract, natuurlijke aroma's (**melk**), zuurteregelaar: melkzuur, knoflook. **Kan sporen van andere noten bevatten.** De saus kan na opening maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL. GEPRODUCEERD IN ITALIË.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB PESTO SAUCE WITH BASIL. INGREDIENTS: sunflower seed oil, basil 30%, **cashews**, Parmigiano Reggiano PDO cheese 5% (**milk**), maize fibre, whey powder (**milk**), salt, **milk** protein, extra virgin olive oil, sugar, basil extract, natural flavourings (**milk**), acidity regulator: lactic acid, garlic.
May contain traces of other nuts. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE: SEE CAP. MADE IN ITALY.

(GB) PESTO SAUCE WITH BASIL.
INGREDIENTS: sunflower seed oil, basil 30%, **cashews**, Parmigiano Reggiano PDO cheese 5% (**milk**), maize fibre, whey powder (**milk**), salt, **milk** protein, extra virgin olive oil, sugar, basil extract, natural flavourings (**milk**), acidity regulator: lactic acid, garlic.
May contain traces of other nuts. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE: SEE CAP. MADE IN ITALY.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F SAUCE PESTO AVEC BASILIC. INGREDIENTS: huile de tournesol, basilic 30%, **noix de cajou**, fromage Parmigiano Reggiano AOP 5% (**lait**), fibre de maïs, lactosérum en poudre (**lait**), sel, protéines de **lait**, huile d'olive vierge extra, sucre, extrait de basilic, arômes naturels (**lait**), correcteur d'acidité: acide lactique, ail. **Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.** Après ouverture, cette sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur. À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE. PRODUIT EN ITALIE.

(F) SAUCE PESTO AVEC BASILIC. INGREDIENTS: huile de tournesol, basilic 30%, **noix de cajou**, fromage Parmigiano Reggiano AOP 5% (**lait**), fibre de maïs, lactosérum en poudre (**lait**), sel, protéines de **lait**, huile d'olive vierge extra, sucre, extrait de basilic, arômes naturels (**lait**), correcteur d'acidité: acide lactique, ail. **Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.** Après ouverture, cette sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur. À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE. PRODUIT EN ITALIE.

Barilla G. e R. Fratelli
Società per Azioni
Via Mantova 166,
43122 - Parma - Italy.
| www.barilla.com |

190g e
190ml e

EAN 10x30

VERRE
POT
RECYCLÉ
COUVERCLE
MÉTAL
RECYCLÉ



Barilla
Pesto
ALLA GENOVESE
CON
BASILICO ITALIANO E
PARMIGIANO
REGGIANO

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

	g	100
Energie - Energie - Energy	kJ / kcal	1989 / 482
Matières Grasses - Vetten - Fat	g	46
dont : Acides gras saturés - waarvan Verzadigde vetzuren - of which Saturates	g	5,3
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate	g	9,8
dont : Sucres - waarvan Suikers - of which Sugars	g	5,5
Fibres Alimentaires - Vezels - Fibre	g	5,0
Protéines - Eiwitten - Protein	g	4,7
Sel - Zout - Salt	g	3,250

SANS GLUTEN / GLUTENVRIJ / GLUTEN FREE

SAUCE PESTO AVEC BASILIC. INGREDIENTS: huile de tournesol, basilic 30%, noix de cajou, fromage Parmigiano Reggiano AOP 5% (lait), fibre de maïs, lactosérum en poudre (lait), sel, protéines de lait, huile d'olive vierge extra, sucre, extrait de basilic, arômes naturels (lait), correcteur d'acidité: acide lactique, ail.

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque. Après ouverture, cette sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur. À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE.

PRODOTTO IN ITALIA. © PESTO MET BASILICUM. INGREDIENTEN: zonnabloemolie, basilicum 30%, cashewnoten, Parmigiano Reggiano BOP 5% (melk), maïsvezels, melkweipoeder (melk), zout, melkeiwit, extra olijfolie van de eerste persing, suiker, basilicumextract, natuurlijke aroma's (melk), zuurteregelaar: melkzuur, knoflook. **Kan sporen van andere noten bevatten.**

De saus kan na opening maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT ZIE DEKSEL.

GEPRODUCEERD IN ITALIE. © PESTO SAUCE WITH BASIL. INGREDIENTS: sunflower seed oil, basil 30%, cashews, Sel - Zout - Salt

Valable dans l'UE seulement. / Geldig enkel in EU. / Valid in EU only.

May contain traces of other nuts. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE. SEE CAP. MADE IN ITALY.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF PESTO GENOVESE SEMILAVORATO

