

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012372 POMOD RICCOTTA 6X400G GER-F-FLEM-UK-SLO

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>
1000012372	POMOD RICCOTTA 6X400G GER-F-FLEM-UK-SLO	540	08076809035552	157.0	235.0	137.0	3.82	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>
00000000025957	SUGO POMODORO E RICCOTTA 400G GER-FRA-DU-UK-SLO	6.0	8076809521543	76.0	76.0	136.0	614.3	400.0

2029100007 SUGO POMODORO E RICCOTTA
Formula Technical Specification - Rev W - Issued

Issued Date: May 8, 2018 8:52:50 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	21.0	%

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: German

DE-AT-CH TOMATENSAUCE MIT RICOTTA-KÄSE - ZUTATEN:

Tomatenfruchtfleisch 38%, Tomatenhalbkonzentrat 35,6%, Ricotta-Käse 13% (Molke (**Milch**), Sahne (**Milch**), **Milch**, Salz), Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Grana Padano g. U. Käse (**Milch**, Lysozym aus **Ei**), Glukosesirup, Pecorino Romano g. U. Käse (Schafsmilch), Salz, Aromen, Petersilie. Nach dem Öffnen hält sich das Produkt im Kühlschrank 5 Tage. MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL.

DE-AT-CH - TOMATENSAUCE MIT RICOTTA-KÄSE - ZUTATEN: Tomatenfruchtfleisch 38%, Tomatenhalbkonzentrat 35,6%, Ricotta-Käse 13% (Molke (**Milch**), Sahne (**Milch**), **Milch**, Salz), Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Grana Padano g. U. Käse (**Milch**, Lysozym aus **Ei**), Glukosesirup, Pecorino Romano g. U. Käse (Schafsmilch), Salz, Aromen, Petersilie. Nach dem Öffnen hält sich das Produkt im Kühlschrank 5 Tage. MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

FR-CH-LU-BE SAUCE TOMATE AU FROMAGE RICOTTA -
INGRÉDIENTS: pulpe de tomate 38%, semi-concentré de tomate 35,6%,
fromage ricotta 13% (lactosérum (**lait**), crème (**lait**), **lait**, sel), oignon,
huile de tournesol, fromage Grana Padano AOP (**lait**, lysozyme d'**œufs**),
sirop de glucose, fromage Pecorino Romano AOP (**lait** de brebis), sel,
arômes, persil. Une fois ouvert, se conserve 5 jours au réfrigérateur. À
CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE
COUVERCLE.

FR-CH-LU-BE - SAUCE TOMATE AU FROMAGE RICOTTA - INGRÉDIENTS :
pulpe de tomate 38%, semi-concentré de tomate 35,6%, fromage ricotta 13% (lactosérum (**lait**),
crème (**lait**), **lait**, sel), oignon, huile de tournesol, fromage Grana Padano AOP (**lait**, lysozyme
d'**œufs**), sirop de glucose, fromage Pecorino Romano AOP (**lait** de brebis), sel, arômes, persil. Une
fois ouvert, se conserve 5 jours au réfrigérateur. À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA
DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL-BE TOMATENSAUS MET RICOTTAKAAS - INGREDIËNTEN:
tomatenpulp 38%, tomatenconcentraat 35,6%, ricottakaas 13% (wei (**melk**), room (**melk**), **melk**, zout), ui, zonnebloemolie, BOB Grana Padanokaas (**melk**, lysozym uit **eieren**), glucosestroop, BOB Pecorino Romanokaas (**schapenmelk**), zout, aroma's, peterselie. De saus kan na opening maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL.

NL-BE - TOMATENSAUS MET RICOTTAKAAS - INGREDIËNTEN: tomatenpulp 38%, tomatenconcentraat 35,6%, ricottakaas 13% (wei (**melk**), room (**melk**), **melk**, zout), ui, zonnebloemolie, BOB Grana Padanokaas (**melk**, lysozym uit **eieren**), glucosestroop, BOB Pecorino Romanokaas (**schapenmelk**), zout, aroma's, peterselie. De saus kan na opening maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

UK-IE-MT-IS TOMATO SAUCE WITH RICOTTA CHEESE -

INGREDIENTS: Tomato pulp 38%, tomato semi-concentrate 35.6%, ricotta cheese 13% (whey (**milk**), cream, (**milk**), **milk**, salt), onion, sunflower seed oil, Grana Padano PDO cheese (**milk**, lysozyme from **eggs**), glucose syrup, Pecorino Romano PDO cheese (sheep's **milk**), salt, flavourings, parsley. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE: SEE CAP.

UK-IE-MT-IS - TOMATO SAUCE WITH

RICOTTA CHEESE - INGREDIENTS: Tomato pulp 38%, tomato semi-concentrate 35.6%, ricotta cheese 13% (whey (**milk**), cream, (**milk**), **milk**, salt), onion, sunflower seed oil, Grana Padano PDO cheese (**milk**, lysozyme from **eggs**), glucose syrup, Pecorino Romano PDO cheese (sheep's **milk**), salt, flavourings, parsley. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE: SEE CAP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SI PARADIŽNIKOVA OMAKA S SIROM RIKOTA - SESTAVINE:

Paradižnikova pulpa 38 %, paradižnikov polkoncentrat 35,6 %, sir rikota 13 % (sirotka (**mleko**), smetana (**mleko**), **mleko**, sol), čebula, sončnično olje, sir Grana Padano ZOP (**mleko**, lizocim iz **jajc**), glukozni sirup, sir Pecorino Romano ZOP (ovčje **mleko**), sol, arome, peteršilj. Po odprtju hraniti v hladilniku in ga porabiti v roku 5 dni. Uporabno najmanj do datuma, odtisnjenega na robu pokrova. Kontakt za potrošnike: Barilla Adriatik d.o. o., Tržaška cesta 315, 1000 Ljubljana.

SI - PARADIŽNIKOVA OMAKA S SIROM RIKOTA - SESTAVINE: Paradižnikova pulpa 38 %, paradižnikov polkoncentrat 35,6 %, sir rikota 13 % (sirotka (**mleko**), smetana (**mleko**), **mleko**, sol), čebula, sončnično olje, sir Grana Padano ZOP (**mleko**, lizocim iz **jajc**), glukozni sirup, sir Pecorino Romano ZOP (ovčje **mleko**), sol, arome, peteršilj. Po odprtju hraniti v hladilniku in ga porabiti v roku 5 dni. Uporabno najmanj do datuma, odtisnjenega na robu pokrova. Kontakt za potrošnike: Barilla Adriatik d.o.o., Tržaška cesta 315, 1000 Ljubljana.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

IMAGE ONLY (Dutch, Slovenian, German, English, French)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - POVPREČNA HRANILNA VREDNOST	
	g 100
Energie - Énergie - Energie - Energy - Energijaska vrednost	kJ 402 kcal 97
Fett - Matières Grasses - Vetten - Fat - Maščobe	g 5,8
davon: gesättigte Fettsäuren - dont : Acides gras saturés - waarvan: Verzadigde vetzuren - of which: Saturates - od tega:	
Nasičene maščobe	g 1,9
Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten - Carbohydate - Ogljikovi hidrati	g 6,8
davon: Zucker - dont : Sucres - waarvan: Suikers - of which: Sugars - od tega: Sladkorji	
Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Prehranske vlaknine	g 1,8
Eiweiss - Protéines - Eiwitten - Protein - Beljakovine	g 3,4
Salz - Sel - Zout - Salt - Sol	g 1,25
GLUTENFREI / SANS GLUTEN / GLUTENVRIJ / GLUTEN FREE / BREZ GLUTENA	

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000012372 POMOD RICOTTA 6X400G GER-F-FLEM-UK-SLO - OK

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

400g e
380ml e

RICOTTA

100%
POMODORO
ITALIANO



EAN 10x30

GLASS
CAP
RECYCLING

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE
VALORS NUTRITIONNELLES MOYENNES
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
POVRÉKNA HRANILNA VREDNOST

Energie - Energie - Energie -	kJ / 402
Energie - Energija vrednost	kcal / 97
Fett - Mastens Grases -	g / 5,8
Veitens - Fat - Mastence	g / 5,8
davon: gesättigte Fettsäuren - dont - Acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: Saturated - od koje: Naseljene masnoće	
Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten -	g / 6,8
Carbohydrate - Ogljikovi hidrati	g / 6,8
davon: Zucker - dont - Suures - waarvan: Suikers - of which: Sugars - od koje: Slučkovci	
Salzsäure - Fibre alimentaires -	g / 1,9
Vezels - Fibre - Prehranske vlaknine	g / 1,9
Eiweiß - Protéines - Eiwitten -	g / 3,2
Protéine - Beljakovine	g / 3,2
Salz - Sel - Salt - Sol	g / 1,25

GLUTENFREI / SANS GLUTEN / GLUTENVRIJ / GLUTEN FREE / BREZ GLUTENA

DE-AT-CH - TOMATENSAUCE MIT RICOTTA-KÄSE - ZUTATEN: Tomatenfruchtfleisch 38%, Tomatenmarkkonzentrat 35,6%, Ricotta-Käse 12% (Milch, Milch), Salz, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Grana Padano g. U. Käse (Schafmilch), Salz, Aromen, Petersilie. Nach dem Öffnen Inhalt stets das Produkt im Kühlschrank 5 Tage haltbar. HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL. FR-CH-LU-BE - SAUCE TOMATE AU FROMAGE RICOTTA - INGREDIENTS : pulpe de tomate 38%, semi-concentré de tomate 35,6%, fromage ricotta 12% (lactosérum (lait), crème (lait, sel), oignon, huile de tournesol, fromage Grana Padano AOP (lait, fromage de chèvre), sirop de glucose, fromage Pecorino Romano AOP (lait de chèvre), sel, estragon, persil). Une fois ouvert, se conserver 5 jours au réfrigérateur. À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE. NL-BE - TOMATENSUS MET RICOTTAKAAS - INGREDIENTEN: tomatensap 38%, tomatenconcentraat 35,6%, ricottakaas 12% (melk, room (melk, melk, zout)), ui, zonnebloemolie, BOB Grana Padanokaas (melk, lizozym uit eieren), glucosesiroop, BOB Pecorino Romanokaas (schapenmelk), zout, aromas, peterselie. De saus kan na openen maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL. UK-IE-MT-IS - TOMATO SAUCE WITH RICOTTA CHEESE - INGREDIENTS: Tomato pulp 38%, tomato semi-concentrate 35.6%, ricotta cheese 12% (whey milk), cream (milk, milk, salt), onion, sunflower seed oil, Grana Padano PDO cheese (milk, lysozyme from eggs), glucose syrup, Pecorino Romano PDO cheese (sheep's milk), salt, flavourings, parsley. Once opened keep refrigerated and use within 5 days. BEST BEFORE: SEE CAP. SI - PARADZNIKOVA OMAKA S RIKOTTA - SESTAVINE: Parazničkova pulpa 38 %, paradzničkov koncentrat 35,6 %, sir rikota 12 % (svetlo mleko), sol, aromati (melko), sol, peteršilj, sol, začimbe. Uporabno najmanj 5 dni od odprtja. Po odprtju hraniti v hladilniku in ga porabiti v roku 5 dni. Uporabno najmanj 5 dni od odprtja. Kontakt za podrobnike: Barilla Adriatic d.o.o., Tržaška cesta 315, 1000 Ljubljana.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012372 POMOD RICOTTA 6X400G GER-F-FLEM-UK-SLO

