Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000007185 BATTICUORI 350GRX12 MB

Trade Unit Info

TU Code	*TU Description*	*Best Before (days)*	*Case Barcode*	*Case Width (mm)*	*Case Length (mm)*	*Case Height (mm)*	*Gross Weight (kg)*	*Net Weight (Kg)*
1000007185	BATTICUORI 350GRX12 MB	300	08076809016230	300.0	400.0	230.0	4.7	4.2

Consumer Unit Info

CU Code	*CU Description*	*CU Quantity per TU*	*Ean Code*	*Width (mm)*	*Length (mm)*	*Height (mm)*	*Gross Weight (g)*	*Net Weight (g)*
00000000022973	BATTICUORI 350GR MB	12.0	8076809538886	70.0	140.0	240.0	363.85	350.0

2029002666 BATTICUORI
Formula Technical Specification - Rev W - Issued Issued Date: Nov 2, 2017 7:44:45 AM

Status Allergens

May contain eggs and nuts	Global

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	*Max*	*UOM*
Ash	1.40	%
Moisture and volatile substances	3.4	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	*Ref Value*	*UOM*
Length	48.5	mm
thickness	12	mm
weight	9.8	g

Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	*Ref Value*	*UOM*
width	48.5	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 dellacqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano lassenza 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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaine 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 temperature 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 etre 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 decongélation 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).

Master Copy Data

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

Biscotti frollini con cacao, latte fresco pastorizzato e cioccolato fondente
Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, **burro**, cacao 3,7%, **latte** fresco pastorizzato 3,6%, cioccolato 3,1% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro, aroma), emulsionante: lecitina di **soia**, aromi, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), sale.
Può contenere tracce di frutta a guscio e uova.
Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Biscotti frollini con cacao, latte fresco pastorizzato e cioccolato fondente
Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, **burro**, cacao 3,7%, **latte** fresco pastorizzato 3,6%, cioccolato 3,1% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro, aroma), emulsionante: lecitina di **soia**, aromi, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), sale.
Può contenere tracce di frutta a guscio e uova.
Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	per **100 g**	per **biscotto (9,8 g)**	%AR* per **biscotto**
ENERGIA	1961 kJ 467 kcal	192 kJ 46 kcal	2% 2%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	18,5 g 6,0 g	1,8 g 0,6 g	3% 3%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	66,4 g 23,0 g	6,5 g 2,3 g	3% 3%
FIBRE**	4,0 g	0,4 g	-
PROTEINE	6,8 g	0,7 g	1%
SALE	0,625 g	0,061 g	1%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal).
**Metodo AOAC 2009.01. La confezione contiene circa 36 biscotti.

Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Elemento grafico / Graphic Element	3DL 22973 BATTICUORI 350GR MB

Printing Date: Jan 22, 2018 6:03:51 AM

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 22973 BATTICUORI 350GR MB