

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016227 MINI FARFALLE 12X500G OW IMU INTL EU

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>
1000016227	MINI FARFALLE 12X500G OW IMU INTL EU	960	08076809072878	398.0	298.0	205.0	6.7	6.0

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>
00000000028062	MINI FARFALLE 500G. IMU INTL EU	12.0	8076809521567	62.0	138.0	195.0	530.69	500.0

2029001264 F.064 MINIFARFALLE (MINICUTS EUROPE)
Formula Technical Specification - Rev AB - Issued Issued Date: Jun 30, 2024 12:08:43 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

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 :	23.00	mm
Thickness :	0.98	mm
Width :	17.00	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 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

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS

Zutaten: **Hartweizengrieß**.

Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten.

Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren xxx Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren.

MINDESTENS HALTBAR BIS

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese Brazil

MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO

Ingredientes: sêmola de **trigo** duro.

**ALÉRGICOS: CONTÊM DERIVATOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA.
CONTÊM GLÚTEN.**

Conservar em local seco e fresco.

Modo de preparo: 100g de massa • 1 litro de água. Colocar a água para ferver e salgá-la. Acrescentar a massa. Mexer durante o primeiro minuto de cozimento. Deixar cozinhar por xxx minutos. Escorrer sem eliminar toda a água e servir.

Fabricado na Itália por Barilla G.e.R Fratelli- Società per Azioni -S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (Caserta).

Atendimento ao consumidor 0800 0553199

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / LOTE E VALIDADE (PARA O BRASIL)

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA

Ainesosat: **durumvehnä jauho.**

Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia.**

Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

Valmistusohje: 100g pastaa • 1l vettä • 7g suolaa. Kuumenna vesi kiehuvaan ja lisää suola. Lisää pasta ja keitä xxx minuuttia, sekoita välillä. Kaada vesi pois ja tarjoile pasta.

Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18,
00700 Helsinki, www.barilla.fi

PARASTA ENNEN

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

PASTA AV DURUMVETE

Ingredienser: **durumvete**.

Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**.

Förvaras torrt och svalt.

Tillredning : 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i xxx minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera.

Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81. www.barilla.se.

BÄST FÖRE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό.
Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**.
Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος.
Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι.
Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και
βράστε για xxx λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και
σερβίρετε.
Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Ingredients: durum **wheat** semolina.

May contain traces of **soy** and **mustard**.

Store in a cool and dry place.

Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for xxx minutes, stirring occasionally. Drain and serve.

BEST BEFORE

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL MINI_FARFALLE_12X500G_OW_IMU_INTL_EU



Elemento grafico / Graphic Element

3DR MINI_FARFALLE_12X500G_OW_IMU_INTL_EU



Elemento grafico / Graphic Element

3DF MINI_FARFALLE_12X500G_OW_IMU_INTL_EU



