

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835086 PIPETTE

RIGATE 3X5000G

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)
1000835086	PIPETTE RIGATE 3X5000G	960	08076809033220	264.0	599.0	311.0	15.9583435	15.0

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)
00000000000262	F.TO 086 PIPETTE RIGATE 5 KG	3.0	8076800035865	510.0	290.0	95.0	5045.62	5000.0

2029000058 F.086 PIPETTE RIGATE

Formula Technical Specification - Rev Q - Issued

Data di emissione: 10-nov-2014 16.13.11

Legend of Nutritional Characteristics / Legende der Nährwertcharakteristika / Légende des caractéristiques nutritionnelles

Italian	English	Deutsch	Français
Valore Energetico	Energy	Brennwert	valeur énergétique
Proteine	Protein	Protein	Protéines
Carboidrati	Carbohydrate	Kohlenhydrate	glucides
di cui: Zuccheri	of which sugars	davon Zucker	dont: sucres
Grassi Totali	Total Fats	Fett	le total de graisses
di cui: acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	davon gesättigte Fettsäuren	Dont:Acides Gras saturés
Fibra	Dietary fibre	Ballaststoffe	fibres alimentaires

<i>Italian</i>	<i>English</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>
Sodio	Sodium	Salz	sodium
Fosforo	Phosphorus	Phosphor	phosphore
Magnesio	Magnesium	Magnesium	magnésium
Ferro	Iron	Eisen	fer
Zinco	Zinc	Zink	zinc
Vitamina A	Vitamin A	Vitamin A	Vitamine A
grassi trans	Trans fatty acids	Transfettsäuren	Acides Gras Trans

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Nome</i>	<i>Max</i>	<i>UdM</i>
Ceneri	0.90	%
Umidita' e sostanze volatili	12.50	%

I metodi di analisi sono disponibili su richiesta

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Nome</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UdM</i>
ALTEZZA	11.00	mm
DIAMETRO Esterno (De)	9.15	mm
LUNGHEZZA	17.00	mm

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).

Stabilimento di produzione/ Manufacturing Plant / Hersteller / Usine de fabrication

<i>Nome</i>	<i>Città</i>
I120	P - Pedrignano
I130	P - Foggia

Pallet Info

Copy intestazione ingredienti / IngredientsHeader Copy

Language: Italian

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO DURO**, acqua.

Può contenere tracce di UOVA se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (A).

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia.
Prodotto nello stabilimento fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. *nelle vendite

① PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO DURO**, acqua. **Può contenere tracce di UOVA se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (A).** Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia. Prodotto nello stabilimento fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. *nelle vendite

Copy intestazione ingredienti / IngredientsHeader Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser.

Kann Spuren von EIERN enthalten, wenn das Produkt in dem mit dem Buchstaben (A) gekennzeichneten Werk hergestellt wurde.

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italien.

Hergestellt im Werk, das durch die Buchstaben in Klammern neben dem aufgedruckten Datum gekennzeichnet wird. * beim Verkauf

Ⓧ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von EIERN enthalten, wenn das Produkt in dem mit dem Buchstaben (A) gekennzeichneten Werk hergestellt wurde.** Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italien. Hergestellt im Werk, das durch die Buchstaben in Klammern neben dem aufgedruckten Datum gekennzeichnet wird. * beim Verkauf **Nettogewicht: 5000g**

Marchio: Barilla

Valori medi	Per 100g		Per 85g*		%AR** per 85g
Energia	1521	kJ	1293	kJ	15 %
	359	kcal	305	kcal	15 %
Grassi	2,0	g	1,7	g	2 %
di cui acidi grassi saturi	0,5	g	0,4	g	2 %
Carboidrati	71,7	g	60,9	g	23 %
di cui zuccheri	3,5	g	3,0	g	3 %
Fibre	3,0	g	2,6	g	
Proteine	12	g	10,2	g	20 %
Sale	0,013	g	0,011	g	0 %

**AR=assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 Kcal)

DATA EMISSIONE ETICHETTA: 9/10/2013

