

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000182641 PAVESINI GR.200 X 12 PZ

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>
1000182641	PAVESINI GR.200 X 12 PZ	270	08013355182644	344.0	428.0	174.0	3.2073798	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>
00000000001911	PAVESINI 200 GR	12.0	8013355000290	58.0	320.0	100.0	232.4155	200.0

2029000665 PAVESINI

Formula Technical Specification - Rev R - Issued

Issued Date: Dec 14, 2016 5:21:11 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.7	%
Moisture and volatile substances	4.8	%

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	71.0	mm
thickness	8.1	mm
weight	2.3	g
width	28.0	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 microbologique.

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: Italian

BISCOTTI

INGREDIENTI: zucchero 49,2%, farina di **frumento**, **uova** fresche 23,5%, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), zucchero caramellato, aromi.

Può contenere tracce di: arachide, frutta a guscio, latte, sesamo e soia.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

BISCOTTI - INGREDIENTI: zucchero 49,2%, farina di **frumento**, **uova** fresche 23,5%, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), zucchero caramellato, aromi. **Può contenere tracce di: arachide, frutta a guscio, latte, sesamo e soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

KOEKJES

INGREDIËNTEN: suiker 49,2%, **tarwemeel**, **eieren** 23,5%, rijsmiddelen (ammoniumwaterstofcarbonaat, natriumwaterstofcarbonaat), gekaramelliseerde suiker, aroma's.

Kan sporen van aardnoten, noten, melk, sesamzaad en soja bevatten.
De gemarkeerde ingrediënten kunnen reacties bij mensen die allergisch of intolerant veroorzaken.

KOEKJES -INGREDIËNTEN: suiker 49,2%, **tarwemeel**, **eieren** 23,5%, rijsmiddelen (ammoniumwaterstofcarbonaat, natriumwaterstofcarbonaat), gekaramelliseerde suiker, aroma's.
Kan sporen van aardnoten, noten, melk, sesamzaad en soja bevatten. De gemarkeerde ingrediënten kunnen reacties bij mensen die allergisch of intolerant veroorzaken.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

BISCUITS

INGREDIENTS: sugar 49.2%, **wheat** flour, **eggs** 23.5%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings.

**May contain traces of: peanuts, nuts, milk, sesame seeds and soybeans.
The highlighted ingredients may cause reactions to people with allergies or intolerances.**

BISCUITS - INGREDIENTS: sugar 49.2%, **wheat** flour, **eggs** 23.5%, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings.
May contain traces of: peanuts, nuts, milk, sesame seeds and soybeans. The highlighted ingredients may cause reactions to people with allergies or intolerances.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BISCUIT

INGRÉDIENTS : sucre 49,2%, farine de **blé**, **œufs** 23,5%, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sucre caramélisé, arômes.

Peut contenir des traces de arachides, fruits à coques, lait, graines de sésame, et soja. Les ingrédients en caractères gras peuvent déclencher des réactions dans des personnes allergiques ou intolérantes.

BISCUIT - INGRÉDIENTS : sucre 49,2%, farine de **blé**, **œufs** 23,5%, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sucre caramélisé, arômes. **Peut contenir des traces de arachides, fruits à coques, lait, graines de sésame, et soja. Les ingrédients en caractères gras peuvent déclencher des réactions dans des personnes allergiques ou intolérantes.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Italian, English, French, Dutch)

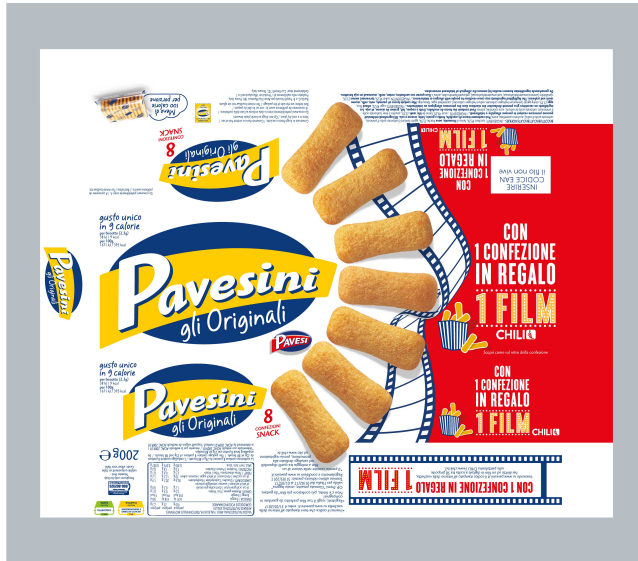
VALORI NUTRIZIONALI MEDI / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES			
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES	per/pour	per/pour	per/pour
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE	100 g	25 g	2,3 g
ENERGIA / Énergie	1671 kJ	418 kJ	38 kJ
Energy / Energie	395 kcal	99 kcal	9 kcal
GRASSI / Matières grasses / Fat / Vetten	3,5 g	0,9 g	0,1 g
di cui: acidi grassi saturi / dont acides gras saturés	1,2 g	0,3 g	0,0 g
of which saturates / waarvan: verzadigde vetzuren			
CARBOIDRATI / Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten	82,6 g	20,7 g	1,9 g
di cui: zuccheri / dont sucres / of which sugars / waarvan: suikers	50 g	12,5 g	1,2 g
FIBRE** / Fibres alimentaires / Fibre / Vezels	2,3 g	0,6 g	0,1 g
PROTEINE / Protéines / Protein / Eiwitten	7,0 g	1,8 g	0,2 g
SALE / Sel / Salt / Zout	0,300 g	0,075 g	0,007 g

La confezione contiene 8 porzioni da 25g e 88 biscotti. / L'emballage contient 8 portions de 25g et 88 biscuits. / The package contains 8 portions of 25g and 88 biscuits. / De verpakking bevat 8 porties van 25g en 88 koekjes.

**determinate con metodo AOAC 2009.01 / mesurées par la méthode AOAC 2009.01 / as determined by AOAC 2009.01 method / bepaald volgens de methode AOAC 2009.01

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1911 PAVESINI 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1911 PAVESINI 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

BISCOTTI BISCUIT BISCUIT BISKUITEN - INGREDIENTI: zucchero 49,25, fecola di frumento, uova fresca 21,55, tuorli d'uovo (colorato con il carotene), addensante acido, sale, aromi naturali, amido, olio di semi di girasole, latte, vaniglia, cacao. **GLI ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche a: acido salicilico, latte, tuorli d'uovo, uova, tuorli d'uovo colorati, acido salicilico, aromi naturali, amido, olio di semi di girasole, latte e tuorli d'uovo.** **Non contiene latte, tuorli d'uovo, uova, tuorli d'uovo colorati, acido salicilico, aromi naturali, amido, olio di semi di girasole, latte e tuorli d'uovo.** **Die ge-highlighted ingredients may cause reactions in people with allergies to salicylic acid, milk, egg, wheat and soybeans. The highlighted ingredients may cause reactions in people with allergies to salicylic acid, milk, egg, wheat and soybeans. Die ge-highlighted ingredients können reaktionen bei Menschen mit Allergien auf salicylische Verbindungen verursachen.**

Conserve in tegole fessate e sigillate / Conserve in sealed foil packets / Store in sealed foil packets / Op en bags en hermetisch verpakte zakjes.
Sealed in foil packets / Sealed in foil packets / Sealed in foil packets / Sealed in foil packets.
A conservatore di preferenza usare le tegole sigillate in fogli di alluminio.
In foil packets use the sealed foil packets. The sealed foil packets are preferred.
Barilla G. & F. Food Service per Azioni Via Mantova 166, Parma Italy
Distribuito solo in Italia (Distributed only in Italy) / Distributed only in Italy / Distributed only in Italy.
Gelbverpackt über Co. Vorelli 101, Novara Italy.



*Inserisci il codice che trovi stampato all'interno della
sacchietta su www.pavesini.it entro il 31/05/2017
*Registra il tuo film preferito da guardare in
teatro o in TV, puoi confermarlo più tardi da guardare.
COP. Premi "Confezione gratuita, senza impegno"
valida per l'Italia dal 01/02/2017 al 31/05/2017.
Scopri il nuovo catalogo presso: 011/05/2017
Registrazione e controllo su www.pavesini.it
Il premio è disponibile nella visione di un
film a noleggio tra quelli disponibili
nel catalogo dedicato alla
promozione, previa registrazione
al sito www.barilla.it

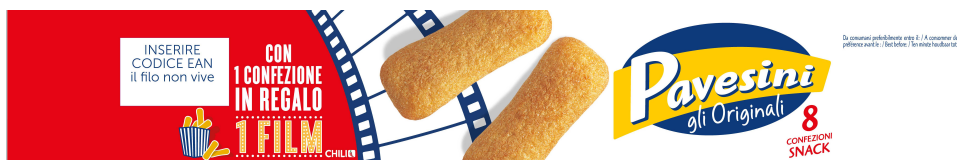
VALORI NUTRIZIONALI MEDI / VALORI NUTRITIONNELS MOYENS		per 100g	per 100g	per 100g
AVVERGHE NUTRITIONAL VALUES / GEMIDELDE VOEDINGSWAARDEN				
ENERGIA / Energie	3071 kJ	481 kcal	28.8	
PROTEINE	37.0g	19.0g	1.0g	
GLICIDI / Makro nutriente / Fat / Lipide	37.5g	8.2g	1.0g	
di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	17.4g	4.2g	0.6g	
di cui acidi grassi monoinsaturi / Monounsaturated fatty acids	17.4g	4.2g	0.6g	
di cui acidi grassi polinsaturi / Polyunsaturated fatty acids	2.7g	0.6g	0.1g	
CARBOIDRATI / Caroten / Carbohydrate / Kohlenhydrate	82.6g	28.7g	1.2g	
di cui zuccheri / Sugar / Zucker / Suiker	2.0g	0.5g	0.0g	
FIBRE / Fibre / Dietary fiber / Vezel	2.7g	0.6g	0.1g	
PROTEINE VEGETALI / Plant Protein / Plant Protein	2.0g	0.5g	0.0g	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI / VALORI NUTRITIONNELS MOYENS	3.00g	0.9g	0.0g	

200g e

BKP 1911 PAVESINI 200 GR

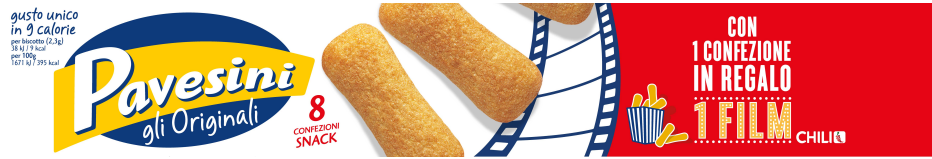
Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1911 PAVESINI 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1911 PAVESINI 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1911 PAVESINI 200 GR

