

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835093 CONCHIGLIE

RIGATE 3X5000G

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>
1000835093	CONCHIGLIE RIGATE 3X5000G	960	08076809033237	264.0	599.0	370.0	16.07	15.0

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>
00000000000264	F.TO 093 CONCHIGLIE RIGATE 5 KG	3.0	8076800035933	580.0	285.0	110.0	5046.62	5000.0

2029000062 F.093 CONCHIGLIE RIGATE

Formula Technical Specification - Rev N - Issued

Data di emissione: 10-nov-2014 16.30.43

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

<i>Italian</i>	<i>English</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>
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

<i>Italian</i>	<i>English</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>
Fibra	Dietary fibre	Ballaststoffe	fibres alimentaires
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	%
Umidità 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	12.0	mm
LARGHEZZA	29.40	mm
LUNGHEZZA	18.50	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
I140	P - Caserta

Pallet Info

Description	Layer Number	Std Equivalent	Case Number Layer	Total Case Number	Height	Gross Weight (Kg)	Weight (Kg)
PALLET ALTEZZA 210	4	1.5	6	24	1630.0	410.68	360.0
PALLETTIZZ. STANDARD	3	0.75	6	18	1110.0	289.26	270.0
PALLET ALTEZZA 105	2	0.75	6	12	890.0	217.84	180.0
PALLET ALTEZZA 120	3	0.75	6	18	1260.0	314.26	270.0
COLLO	1	0.04167	1	1	370.0	16.07	15.0
DEMIPALLET	2	0.5	6	12	740.0	192.84	180.0
STRATO	1	0.25	6	6	370.0	96.42	90.0
DEMIPALLET FRANCIA	3	0.75	6	18	1260.0	314.26	270.0

Master Copy Data

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:
5000 g

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

