

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO

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>
1000016086	CALAMARATA 500GX8 VOIELLO	960	08076810003571	298.0	398.0	202.0	4.61	4.0

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>
00000000027976	CALAMARATA 500G VOIELLO	8.0	8076810792024	95.0	150.0	185.0	512.485	500.0

2029001259 F.122 MEZZE MANICHE R. VOIELLO(100% AUREO)

Formula Technical Specification - Rev Y - Issued

Issued Date: Jan 18, 2017 11:14:28 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.5	%

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>
External Diameter :	16.95	mm
Length :	30	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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro varietà "AUREO", acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia.**

● PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro varietà "AUREO", acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	85 g ⁽¹⁾	%AR ⁽²⁾ / 85 g
ENERGIA	1521 kJ 359 kcal	1293 kJ 305 kcal	15% 15%
GRASSI	2,0 g	1,7 g	2%
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g	0,3 g	2%
CARBOIDRATI	69,7 g	59,2 g	23%
DI CUI: ZUCCHERI	3,5 g	3,0 g	3%
FIBRE	3,0 g	2,6 g	-
PROTEINE	14,0 g	11,9 g	24%
SALE	0,013 g	0,011 g	0%

⁽¹⁾85g = ESEMPIO DI UNA PORZIONE
⁽²⁾AR = ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO
DI UN ADULTO MEDIO (8400 KJ/2000 KCAL)
LA CONFEZIONE CONTIENE 6 PORZIONI CIRCA

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



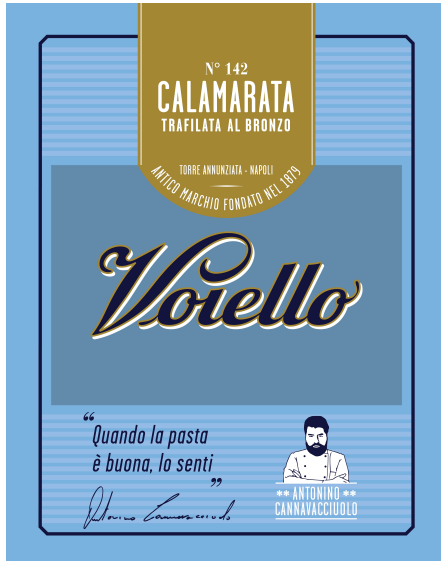
Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO

Voello
L'UNICA CON GRANO
AUREO 100% ITALIANO
FILIERA CONTROLLATA

VOIELLO UTILIZZA
GRANO DURO COLTIVATO
E MACINATO IN ITALIA.
PER OFFERTI
UNA PASTA DALLA
TENACIA ECCEZIONALE.

IL CONTROLLO
DEL GRANO AUREO
LUNGO TUTTA LA FILIERA
DAL CAMPO ALLA PRODUZIONE.
È GARANZIA DI QUALITÀ.

» SCOPRI DI PIÙ SU VOIELLO.IT «

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100g	80g*	100g**
ENERGIA	1070kJ	856kJ	1070kJ
	257kcal	205kcal	257kcal
GLICIDI	22g	17g	22g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2g	0,2g	0,2g
GLICIDI TOTALI	18,7g	14,9g	18,7g
DI CUI ZUCCHERI	0,2g	0,2g	0,2g
FIBRE	2,2g	1,7g	-
PROTEINE	14,8g	11,8g	14,8g
SALE	0,01g	0,01g	0,01g

*80g = ESEMPLO DI UNA PORZIONE
**g: ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO
DI UN ALCANTO MEDIO (BARO ALJORDO RICCI)
LA CONFEZIONE CONTIENE 8 PORZIONI CIRCA.



«ANTONIO GIAMMACCARO»
Antonio Giammaccaro

“Le radici della mia cucina affondano nella terra in cui sono nato. Questa Calamarata, grazie all'esclusivo grano aureo e alla trafittura al bronzo, ha una tenuta in cottura eccezionale ed esalta al meglio le ricette della mia tradizione. Parola di Chef.”

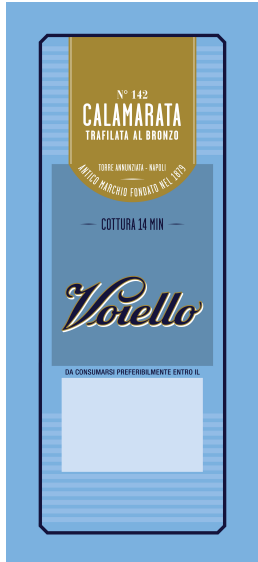
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.
Ingredienti: semola di grano duro
variante "AUREO", acqua.
Pasta di coltivazione del grano Italia.
Pasta di molitura Italia.
Può contenere tracce di sale.

500g^e

Barilla & C. S.p.A. Fratelli Società per Azioni
Via Mantova 186, Parma, Italia.
PRODOTTO NELLO STABILIMENTO DI
Via Spadola 23/25/27 San Venerenzo Costa
(46010) Mercate San Severino (PR).

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO

N° 142
CALAMARATA

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000016086 CALAMARATA 500GX8 VOIELLO

