Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000015183 STELLINE UOVO 24X275g EM ITA

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)*
1000015183	STELLINE UOVO 24X275g EM ITA	600	08076809069205	220.0	238.0	229.0	7.3	6.6

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)*
00000000027506	STELLINE UOVO 275g EM ITA	24.0	8076809573078	35.0	110.0	110.0	289.2	275.0

2029000137 F.108 STELLINE UOVO BARILLA
Formula Technical Specification - Rev T - Issued Issued Date: Oct 27, 2023 10:50:08 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	*Max*	*UOM*
Ash	1.10	%
Moisture and volatile substances	12.00	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	*Ref Value*	*UOM*
External Diameter :	4.10	mm
Thickness :	1.40	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 dellacqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano lassenza 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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaine du froid assure la stabilité microbiologique.

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à temperature 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 etre 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 decongélation 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).

Master Copy Data

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA ALL'UOVO - STELLINE.
Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (19,36%).
Può contenere tracce di **soia** e **senape.**
Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.
Prodotto nello stabilimento di Parma - Via Mantova, 166.
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL

Image not Available.

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy	Language: English
See REPRO	*Image not Available.*

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Elemento grafico / Graphic Element	3DL STELLINE_UOVO_24X275g_EM_ITA

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Elemento grafico / Graphic Element	3DR STELLINE_UOVO_24X275g_EM_ITA

Printing Date: Jul 20, 2024 8:03:53 PM

Elemento grafico / Graphic Element	3DF STELLINE_UOVO_24X275g_EM_ITA

Emiliane
Barilla

LA PASTA: RUVIDA E POROSA

Le nostre pastine all'uovo, **grazie alle loro forme diverse**, sono capaci di **esaltare al meglio le tue ricette**.

La magia dell'uovo dà vita ad una pasta color oro che in pochi minuti di cottura raggiunge **la consistenza perfetta per ogni tuo piatto**.

SCOPRI DI PIÙ SU
EMILIANE.IT

Scansiona e scopri
Emiliane Barilla

7
PORZIONI

+

Emiliane
Barilla

Stelline

COTTURA 5 MINUTI

La tradizione incontra il presente. Emiliane Barilla è l'ingrediente perfetto per le tue ricette speciali.

Un'esperienza autentica fatta di ricette semplici per una vera esplosione di gusto e di festa.

8 076809 573078

Cod. imp. 3030059108
Dimensione 110x33x110
Fustella 31.102

Emiliane
Barilla

Stelline n. 108

Emiliane

DAL 1877
Barilla®

100% UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO A TERRA

Stelline

COTTURA 5 MINUTI

275g℮

PASTA ALL'UOVO - STELLINE.
Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (19,36%). Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia.
Può contenere tracce di **soia** e **senape**.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166 - 43122 Parma - Italia. Prodotto nello stabilimento di via Mantova 166 - 43122 Parma.

275g℮

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

		100g	40g	%AR* 40g
Energia	kJ	1558	623	7%
	kcal	368	147	7%
Grassi	g	4,0	1,6	2%
di cui acidi grassi saturi	g	1,0	0,4	2%
Carboidrati	g	68	27	10%
di cui zuccheri	g	3,0	1,2	1%
Fibre	g	3,0	1,2	
Proteine	g	14	5,6	11%
Sale	g	0,08	0,03	1%

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

La confezione contiene circa 7 porzioni da 40 g.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL
SPAZIO DATA

275g℮

Emiliane
Barilla

Servizio Consumatori
Per avere informazioni, ricette o semplicemente darci consigli, telefonaci, il servizio è gratuito.
Numero Verde
800-862323
www.barilla.it

PAP 21
ASTUCCIO CARTONCINO
Raccolta CARTA

TAGLIANDO DI CONTROLLO
Emiliane
Barilla
STELLINE
275g

Prodotto: 230675 15183_3030059108 NVI_EM_BOX_STELLINE_275g_v1.ap Data: 26-09-2023 10:12 Cyan Magenta Yellow Blu Emiliane FONDO ROSSO BARILLA PANTONE 200 C FUSTELLA versione: 1

Barilla
TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
PACKAGING DESIGN & STANDARDS
GRAPHICAL PACKAGING
THIS COPY HAS BEEN CHECKED AND APPROVED FROM BARILLA

Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni	DATA: 26-09-2023 10:12	DESCRIZIONE PRODOTTO: EMILIANE STELLINE 275g						N°CARTELLA: 0675	CODICE EAN: 8076809573078	ITEM: 015183	FUSTELLA: 31.102
	COLORI: N° 6	1 CYAN	2 MAGENTA	3 YELLOW	4 BLU EMILIANE	5 PANTONE 200 C	6 FONDO ROSSO BARILLA		COPERTURA TOTALE INCHIOSTRO	CODICE IMBALLO: 3030059108	DATA E FIRMA BARILLA
	COPRENZE INCHIOSTRI %	0,1 %	0,7 %	70,9 %	7,9 %	0,7%	17,2%		97,5 %	NOTE:	