

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012505 PAPPARDELLE
 UOVO LC 20X250G INT'L

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)
1000012505	PAPPARDELLE UOVO LC 20X250G INT'L	510	08076809037174	598.0	397.0	234.0	6.2	5.0

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)
00000000026071	F.TO 176 PAPPARDELLE DA 250G.	20.0	8076809514774	72.0	138.0	225.0	275.12	250.0

2029000207 F.176 PAPPARDELLE 6 UOVA BARILLA
 Formula Technical Specification - Rev U - Issued
 Issued Date: Jun 11, 2024 3:44:43 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Ash	1.20	%
Moisture and volatile substances	10.50	%

The methods of analysis are available on request

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 microbiologique.

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: French

PÂTES ALIMENTAIRES AUX ŒUFS

Ingrédients : semoule de **blé** dur, **œufs** (28,3%).

Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**.

Origine du blé : UE et non-UE. Origine des œufs: UE.

Conserver dans un endroit frais et sec.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE/DATE DE PRODUCTION

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA

Ingredients: durum **wheat** semolina, **eggs** (28.3%). **Contains: wheat, gluten, eggs.**

May be present: soy.

Wheat origin: EU and non EU. Egg origin: EU

Store in a cool and dry place.

PRODUCTION DATE/BEST BEFORE (D/M/Y)

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Serbian

OSUŠENA TESTENINA OD DURUM PŠENIČNE KRUPICE SA JAJIMA
Sastojci: krupica durum **pšenice, jaja** 28,3% (6 kom/kg)
Može da sadrži tragove **soje i slačice**.
Poreklo pšenice: EU i van EU-a. Poreklo jaja: EU.
Čuvati na hladnom, suvom mestu
Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166,
43122, Parma, Italija.
DATUM PROIZVODNJE/NAJBOLJE UPOTREBITI DO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

TJESTENINA OD DURUM PŠENICE S JAJIMA
Sastojci: krupica durum **pšenice, jaja** 28,3% (6 kom/kg).
Može sadržavati tragove **soje i gorušice**.
Porijeklo pšenice: EU i izvan-EU-a. Porijeklo jaja: EU
Čuvati na hladnom i suhom mjestu.
Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166,
43122, Parma, Italija.
Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000
Zagreb.
DATUM PROIZVODNJE/NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

DURUMVEHNÄPASTA KANANMUNALLA

Ainekset: **durumvehnä jauho**, **kananmuna** (28,3%).

Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**.

Vehnän alkuperä: EU ja muu kuin EU. Kananmunan alkuperä: EU

Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18,
00700 Helsinki. www.Barilla.fi

PARASTA ENNEN/VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

DURUMVETE ÄGGPASTA

Ingredienser: **durumvete**, **ägg** (28,3 %).

Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**.

Vetets ursprung: EU och icke-EU. Äggets ursprung: EU

Förvaras torrt och svalt.

Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81.

www.barilla.se

PRODUKTIONSDATUM/BÄST FÖRE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΥΓΑ
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού, αυγά** (28,3%).
Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**.
Προέλευση σιταριού: ΕΕ και εκτός ΕΕ. Προέλευση αυγών: ΕΕ.
Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος.
Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ/ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina, **eggs** (28.3%).
May contain traces of **soybeans** and **mustard**.
Wheat origin: EU and non EU. Egg origin: EU
Store in a cool and dry place.
For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk
BEST BEFORE/PRODUCTION DATE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English NZL

Text not Available.

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

MAKARON JAJECZNY Z SEMOLINY Z PSZENICY DURUM
Składniki: semolina z **pszenicy** durum, **jajka** (28,3%).
Może zawierać **soję** i **gorczycę**.
<body><p>
</p><p>Miejsce pochodzenia pszenicy: UE oraz spoza
UE. Miejsce pochodzenia jaj: UE.</p></body>
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED/DATA PRODUKCJI



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Russian

Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы Группа А высший сорт яичные [FANCY NAME] [(FANCY NAME ON RUSSIAN)]
Состав: мука из твердых сортов пшеницы, яйца (28,3%), вода.
Может содержать следы сои и горчицы.
Хранить в сухом прохладном месте.
Изготовитель: Barilla G. e R. Fratelli - Societa per Azioni - Via Mantova 166, 43122 - PARMA, Италия.
ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ 8-800-222-30-08
ГОДЕН ДО /ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English SGP

DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina, **eggs** (28.3%). **Contains: wheat, gluten, eggs.**
May be present: soy.
Wheat origin: EU and non EU. Egg origin: EU
Store in a cool and dry place.
PRODUCTION DATE/BEST BEFORE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

JAJČNE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM
Sestavine: **pšenični** zdrob durum, **jajca** (28,3%, 6 kos/kg).
Lahko vsebuje sledi **zrnja soje** in **gorčice**.
Poreklo pšenice: EU in zunaj EU. Poreklo jajc: EU.
Hraniti v hladnem in suhem prostoru.
DATUM PROIZVODNJE/UPORABNO NAJMANJ DO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Turkish

YUMURTA ÇEŞNİLİ UZUN MAKARNA
İçindekiler: durum **buğdayı** irmiği (**gluten**), **yumurta** (%28,3).
Eser miktarda **soya** ve **hardal** içerebilir.
Yerli ve ithal ham madde kullanılarak İtalya'da üretilmiştir.
Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.
Üretici Firma: Barilla G. e R. Fratelli - Societa per Azioni Via Mantova 166 -
43122: Parma - İtalya.
Barilla Tüketici Danışma Hattı 0216 651 61 62 - www.barilla.com.tr
TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ VE PARTİ NUMARASI/ÜRETİM TARİHİ

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL Primary pack_3030061039



Elemento grafico / Graphic Element

3DR Primary pack_3030061039





Elemento grafico / Graphic Element

3DF Primary pack_3030061039



