

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000015251 BAIOCCHI
NOCCIOLA 260GX10 MB

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>
1000015251	BAIOCCHI NOCCIOLA 260GX10 MB	270	08076809069601	400.0	300.0	198.0	3.04	2.6

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>
00000000027525	BAIOCCHI NOCCIOLA 260G MB	10.0	8076809573252	70.0	140.0	210.0	273.0	260.0

2029000708 BAIOCCHI
Formula Technical Specification - Rev AM - Issued
Issued Date: Mar 27, 2024 4:12:06 PM

Status Allergens

May contains traces of Nuts Mustard Sesame seeds and Soy	ENG
Può contenere tracce di Frutta a guscio Senape Sesamo e Soia	ITA

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.6	%
Ash biscuit (ash cookie)	1.4	%
Moisture and volatile substances	1.7	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
Diameter	39	mm
Gross weight (filled biscuit / cookie)	9.35	g

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 chaine 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 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 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: English

BISCUITS WITH HAZELNUT AND COCOA FILLING.

INGREDIENTS Biscuit: **wheat** flour 51.6%*, sugar, sunflower oil, **eggs**, skimmed **milk** powder, pasteurized whole **milk**, salt, raising agents (sodium hydrogen carbonate, monopotassium tartrate, ammonium hydrogen carbonate), **wheat** starch, flavouring. **Hazelnut** and cocoa cream 28%*: sugar, vegetable fat and oil (shea, sunflower), **hazelnut** 7.1%*, cocoa 2.6%*, skimmed **milk** powder, **wheat** starch, flavouring.

*Percentage expressed on the finished product.

May contain traces of other **nuts**, **mustard** and **soybean**.

Store in a cool and dry place.

For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

Best before:

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

BISCOTTI FARCITI CON CREMA ALLA NOCCIOLA E CACAO.

INGREDIENTI Biscotto: farina di **frumento** 51,6%*, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** scremato in polvere, **latte** fresco pastorizzato, sale, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico, carbonato acido d'ammonio), amido di **frumento**, aroma. Crema alla **nocciola** e cacao 28%*: zucchero, grasso e olio vegetale (karité, girasole), **nocciole** 7,1%*, cacao 2,6%*, **latte** scremato in polvere, amido di **frumento**, aroma. *Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di altra **frutta a guscio, senape e soia**.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera cerchiata vicino alla data: **D** Corso Vercelli n. 101 - 28100 Novara **P** Zona Industriale Campolungo - 63100 Ascoli Piceno

[SEE GRAPHIC ICON]

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL BAIOCCHI_NOCCIOLA_260GX10_MB

