

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000015562 GP CRACKER
NON SAL. 250GX12 EU

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>
1000015562	GP CRACKER NON SAL. 250GX12 EU	210	08013355020830	238.0	398.0	257.0	3.55596	3.0

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>
00000000027725	GP CRACKER NON SAL. 250G EU	12.0	8013355500752	60.0	245.0	125.0	269.695	250.0

2029000749 GRAN PAVESI NON SALATI
Formula Technical Specification - Rev AB - Issued Issued Date: Sep 13, 2024 2:45:32 PM

Status Allergens

Può contenere tracce di Soia Senape Uova Latte Frutta a guscio e Sesamo	ITA
May contain traces of Soybeans Mustard Eggs Milk Nuts and Sesame seeds	ENG

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	2.5	%
Moisture and volatile substances	2.3	%

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>
Length	96.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	5.4	mm
weight	6.3	g
width	51.0	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 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

SALTY CRACKERS - WITHOUT SALT SPRINKLES ON TOP

Ingredients: **wheat** flour 94.6g*, soybean oil, **barley** and maize malt extract, salt 1g*, acidity regulator: sodium hydrogen carbonate, malted **barley** flour, yeast. *For 100g of finished product.

May contain traces of **nuts, milk, mustard, soy** and **eggs**.

Store in a cool and dry place.

Best before:

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

SLANI KREKER - BEZ ZRNA SOLI NA POVRŠINI

Sastojci: **pšenično** brašno 94.6g*, sojino ulje, ekstrakt **ječmenog** i kukuruznog slada, sol 1g*, regulator kiselosti: natrijev hidrogen karbonat, brašno **ječmenog** slada, kvasac. *na 100g gotovog proizvoda
Može sadržavati tragove **orašastog voća, mlijeka, gorušice, soje i jaja.**

Poreklo pšenice: EU.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb.

NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

CRACKERS SALÉS - SANS GRAINS DE SEL EN SURFACE

Ingrédients : farine de **blé** 94,6g*, huile de soja, extrait de malt d'**orge** et de maïs, sel 1g*, correcteur d'acidité : carbonate acide de sodium, farine d'**orge** malté, levure. *Pour 100g de produit fini.

Peut contenir des traces de **fruits à coque, lait, moutarde, soja** et **œufs**.

Conserver dans un endroit frais et sec.

À consommer de préférence avant le :

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

SALZIGE CRACKER - OHNE SALZ AUF DER OBERFLÄCHE

Zutaten: **Weizenmehl** 94,6g*, Sojabohnenöl, **Gersten-** und Maismalzextrakt, Salz 1g*, Säureregulator: Natriumhydrogencarbonat, **Gerstenmalzmehl**, Hefe. *Für 100g Endprodukt.

Kann Spuren von **Schalenfrüchten**

(Hartschalenobst), Milch, Senf, Sojabohnen und **Eiern** enthalten.

Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Verbraucherkontakt: Barilla Deutschland, Gustav-Heinemann-Ufer 72, D-50968 Köln.

Mindestens haltbar bis:

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

CRACKERS COM SAL - SEM GRÃOS DE SAL NA SUPERFÍCIE

Ingredientes: farinha de **trigo** 94,6g*, óleo de soja, extracto de malte de **cevada** e de milho, sal 1g*, regulador de acidez: hidrogenocarbonato de sódio, farinha de **cevada** maltada, levedura. *Para 100g de produto acabado.

Pode conter vestígios de **frutos de casca rija, leite, mostarda, soja e ovos.**

Conservar em local seco e fresco.

Consumir de preferência antes de/L:

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

CRACKERS CON SAL - SIN GRANOS DE SAL EN LA SUPERFICIE

Ingredientes: harina de **trigo** 94,6g*, aceite de soja, extracto de malta de **cebada** y maíz, sal 1g*, corrector de acidez: carbonato ácido de sodio, harina de **cebada** malteada, levadura. *Por 100g de producto acabado. Puede contener trazas de **frutos de cáscara, leche, mostaza, soja y huevo.**

Conservar en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente antes del:

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL GP_CRACKER_NON_SAL__250GX12_EU



Elemento grafico / Graphic Element

3DR GP_CRACKER_NON_SAL__250GX12_EU



Elemento grafico / Graphic Element

3DF GP_CRACKER_NON_SAL__250GX12_EU





IL CRACKER PER ECCELLENZA. FATTO CON INGREDIENTI SEMPLICI.
FRIBILE, EXTRA CROCCANTE E DAL GUSTO INIMITABILE.

Best before: / À consommer de préférence avant le:
Consumir de preferència antes de /.: / Mindestens
haltbar bis: / Consumir preferentemente antes del: /
Najbolje upotrijebiti do:

$$250\text{g} \times 8 \text{ PORZIONI} = 2000\text{g}$$
[illegible]

Gran Pavesi

**SFOGLIA
FRIABILE**

IL CRACKER

SALATO SENZA GRANELLI
DI SALE IN SUPERFICIE

x8 PORZIONI
250g e

Gran Pavesi

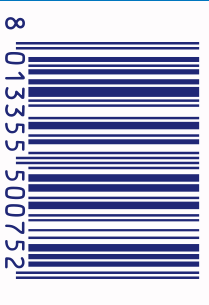
IL CRACKER

NUTRITIONAL DECLARATION - DÉCLARATION NUTRITIONNELLE - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - NÄHRWERTDEKLARATION - INFORMACIÓN NUTRICIONAL - NUTRITIVNA DEKLARACIJA	100g	31,25g	%RI* per 31,25g	
ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIA - ENERGIE - VALOR ENERGETICO - ENERGIJA	kJ/kcal	1825/434	570/136	7%
FAT - MATIÈRES GRASSES - LÍPIDOS - FETT - GRASNOG - MASTI	g	12	3,8	5%
of which: SATURATES - dont: ACIDES GRAS SATURÉS - dos quais: SATURADOS	g	1,9	0,6	3%
- davon: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - de las cuales: SATURADAS - od kojih: ZASIČENE MASNE KISELINE				
CARBOHYDRATE - GLUCIDES - HIDRATOS DE CARBONO - KOHLENHYDRATE	g	68	21	8%
- HIDRATOS DE CARBONO - UGLJIKOHIDRATI				
of which: SUGARS - dont: SUCRES - dos quais: AÇÚCARES	g	3,3	1,0	1%
- davon: ZUCKER - de los cuales: AZÚCARES - od kojih: ŠEĆERI				
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRA - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTARIA - VLAKNA	g	5,2	1,6	
PROTEIN - PROTÉINES - PROTEÍNAS - EIWEIF - PROTEÍNAS - BJELANČEVINE	g	11	3,4	7%
SALT - SEL - SAL - SALZ - SAL - SOL	g	1,6	0,49	8%

*RI = Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte-type / Dose de referência para um adulto médio / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referência de um adulto médio / Preporučeni unos za prosječnu odraslu osobu (8400 kJ/2000 kcal).

The package contains 8 portions of 31,25g / L'emballage contient 8 portions de 31,25g / A embalagem contém 8 porções de 31,25g / Die Verpackung enthält 8 Portionen à 31,25g / Este envase contiene 8 porciones de 31,25g / Pakiranje sadrži 8 obroka po 31,25g.

BARILLA G. e R. Fratelli - Società
per Azioni, Via Mantova 166,
43122 Parma - Italy.



 @GRANPAVESI
 GRANPAVESI.IT

320 mm

 BARILLA G. e R. FRATELLI S.p.A. UNITA' GRAPHICAL PACKAGING BAKERY	DATA: 26/07/2024	PRODOTTI: GRAN PAVESI CRACKER NON SALATI 250G-UE " New visual identity 2024 "							N° CARTELLA 24-4153	CODICE EAN: 8013355500752		FASCIA: 395 mm	PASSO TAGLIO: 320 mm	
	COLORI: N° 7	1 GIALLO	2 MAGENTA	3 NERO	4 AZZURRO P.299	5 AZZURRO P.285	6 BLU P.280	7 BIANCO		COPRENZA TOT. INCHIOSTRI		CODICE IMBALLO: 3030061450	DATA E FIRMA BARILLA	
	COPRENZE INCHIOSTRI %											NOTE:		
		3,5%	1,8%	1,3%	44,2%	23,9%	3,2%	80,5%		158,4%				