

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000083921 MB CRAC INT GR 500X9PZ

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>
1000083921	MB CRAC INT GR 500X9PZ	180	08076809061131	266.0	400.0	259.0	5.033001	4.5

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>
00000000001417	CRACKER INTEGRALI MB 500 GR	9.0	8076809516655	80.0	120.0	260.0	527.0	500.0

2029000746 SFOGLIA DI GRANO - CRACKER INTEGRALI
Formula Technical Specification - Rev AN - Issued Issued Date: Oct 13, 2023 11:03:49 AM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	3.2	%
Moisture and volatile substances	3.5	%

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>
Length	101	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	4.1	mm
weight	6.25	g
width	45.0	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 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

Cracker integrali

Ingredienti: farina integrale di **frumento** 98,6g*, olio di girasole, glutine di **frumento**, fibra di **frumento**, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, lievito madre (**grano**) 0,8g*, farina di **orzo** maltato, lievito, aroma, antiossidante: estratto di rosmarino.
*Per 100 grammi di prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio, Latte, Senape, Soia e Uova**.
Per conservare al meglio il prodotto, si consiglia di riporlo in luogo fresco e asciutto.

Cracker integrali

Ingredienti: farina integrale di **frumento** 98,6g*, olio di girasole, glutine di **frumento**, fibra di **frumento**, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, lievito madre (**grano**) 0,8g*, farina di **orzo** maltato, lievito, aroma, antiossidante: estratto di rosmarino.

*Per 100 grammi di prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio, Latte, Senape, Soia e Uova**.
Per conservare al meglio il prodotto, si consiglia di riporlo in luogo fresco e asciutto.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

VEDI IMMAGINE

Language: Italian

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	Per 100 g	Per porzione (ca. 25 g)	%AR* per porzione
ENERGIA	1667 kJ 396 kcal	417 kJ 99 kcal	5% 5%
GRASSI	8,0 g	2,0 g	3%
di cui acidi grassi saturi	0,9 g	0,2 g	1%
CARBOIDRATI	61 g	15 g	6%
di cui zuccheri	1,0 g	< 0,5 g	0%
FIBRE	13 g	3,3 g	-
PROTEINE	14 g	3,5 g	7%
SALE	2,0 g	0,49 g	8%
*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).			

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1417 CRACKER INTEGRALI MB 500 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1417 CRACKER INTEGRALI MB 500 GR



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1417 CRACKER INTEGRALI MB 500 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1417 CRACKER INTEGRALI MB 500 GR



Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)

Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A / To:

Buyer Packaging Material
Central Planning Department
Copackers Control
Marketing
Operations

Packaging Department
Plant
Quality Assurance
R & D
Vendor Assurance

CODE	TECHNICAL SPECIFICATIONS / DIMENSIONS	PLANT	COLOURS	ITEM DESCRIPTION / MODIFICATION	PRINTER
3030058812	Film Opp Coex Matt 20µ + Opp Coex Met 20µ 450 X 365 PG: 3030041107	CASTIGLIONE D/S (MN)	1 di 8 coprenza 175 %	Film Cracker Cracker Salati 500g – New Logo MB + Mod.Testi Mulino Bianco	GTPolifilm (roto)
3030058813	Film Opp Coex Matt 20µ + Opp Coex Met 20µ 450 X 365 PG: 3030041107	CASTIGLIONE D/S (MN)	1 di 8 coprenza 175.1 %	Film Cracker Cracker Senza Granelli di Sale 500g – New Logo MB + Mod.Testi Mulino Bianco	GTPolifilm (roto)
3030058814	Film Opp Coex Matt 20µ + Opp Coex Met 20µ 450 X 365 PG: 3030041107	CASTIGLIONE D/S (MN)	1 di 7 coprenza 157.2 %	Film Cracker Cracker Integrali 500g – New Logo MB + Mod.Testi Mulino Bianco	GTPolifilm (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / [Repro material are available c/o:](#)

FOTOINCISIONI UNIVERSAL SpA - Via Donatello, 5 - Corsico (MI)

Completi di files di incisione e progressive colore (b/n).

Le prove colori approvate Epson, verranno spedite direttamente da Universal allo stampatore.

[Complete with engraving file and colour progressive \(b/w\).](#)

Epson colour proofs will be directly delivered to the printer from Universal.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Cromie come Epson approvata da Barilla. Colori speciali come da standard già in vostro possesso.

Labelling Process Owner - Contact for project pre- invoices approval & registration:

Guidalberto Guidi di Bagno guidalberto.guididibagno@barilla.com

BARILLA G. e R. FRATELLI - Società per Azioni | Sede Legale Via Mantova, 166 - 43122 Parma

Alessandro Guatelli

alessandro.guatelli@barilla.com

☎ +39/0521/26.2005

] +39/335/5758613