

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016713 PAVESINI CLASSIC EXPORT 200GX12

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>
1000016713	PAVESINI CLASSIC EXPORT 200GX12	365	08013355021011	344.0	428.0	174.0	3.106	2.4

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>
00000000028364	PAVESINI CLASSIC EXPORT 200 GR	12.0	8013355500882	58.0	320.0	100.0	232.4155	200.0

2029000665 PAVESINI
Formula Technical Specification - Rev AC - Issued

Issued Date: Nov 29, 2023 5:47:51 PM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.7	%
Moisture and volatile substances	4.8	%

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	71.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	7.9	mm
weight	2.3	g
width	28.0	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: German

AT-DE - KEKSE MIT EIERN. Zutaten: Zucker 49,8%*, **Weizenmehl, Eier** 23,5%*, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), karamellierter Zucker, Aromen. *% bezogen auf das Endprodukt. Kann Spuren von: **Schalenfrüchten (Hartschalenobst), Milch, Senf** und **Sojabohnen** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

AT-DE - KEKSE MIT EIERN. Zutaten: Zucker 49,8%*, **Weizenmehl, Eier** 23,5%*, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat), karamellierter Zucker, Aromen. *% bezogen auf das Endprodukt. Kann Spuren von: **Schalenfrüchten (Hartschalenobst), Milch, Senf** und **Sojabohnen** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - GALLETA CON HUEVOS. Ingredientes: azúcar 49,8%*, harina de **trigo, huevos** 23,5%*, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), azúcar caramelizado, aromas. *% expresado sobre el producto acabado. Puede contener trazas de: **Frutos de cáscara, Leche, Mostaza y Soja.** Conservar en lugar fresco y seco.

ES - GALLETA CON HUEVOS. Ingredientes: azúcar 49,8%*, harina de **trigo, huevos** 23,5%*, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), azúcar caramelizado, aromas. *% expresado sobre el producto acabado. Puede contener trazas de: **Frutos de cáscara, Leche, Mostaza y Soja.** Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

FR-LU - BISCUITS AUX ŒUFS. Ingrédients : sucre 49,8%*, farine de **blé, œufs** 23,5%*, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sucre caramélisé, arômes. *Pourcentages exprimés sur le produit fini. Peut contenir des traces de **Fruits à coque, Lait, Moutarde** et **Soja**. A conserver dans un endroit frais et sec.

FR-LU - BISCUITS AUX ŒUFS. Ingrédients : sucre 49,8%*, farine de **blé, œufs** 23,5%*, poudres à lever (carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium), sucre caramélisé, arômes. *Pourcentages exprimés sur le produit fini. Peut contenir des traces de **Fruits à coque, Lait, Moutarde** et **Soja**. A conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-MT - BISCUITS WITH EGGS. Ingredients: sugar 49.8%*, **wheat** flour, **eggs** 23.5%*, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings. *Percentages expressed on the finished product. May contain traces of: **Nuts, Milk, Mustard** and **Soybeans**. Store in a cool and dry place. For GB imported by: Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.

GB-MT - BISCUITS WITH EGGS. Ingredients: sugar 49.8%*, **wheat** flour, **eggs** 23.5%*, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), caramelised sugar, flavourings. *Percentages expressed on the finished product. May contain traces of: **Nuts, Milk, Mustard** and **Soybeans**. Store in a cool and dry place. For GB imported by: Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (English, French, German, Spanish)

Printing Date: Jan 15, 2024 8:27:42 PM

Language: NT

Déclaration nutritionnelle/ Nutrition declaration / Información nutricional / Nährwertdeklaration	100 g	2,3 g
Énergie / Energy / Valor energético / Energie	1649 kJ 389 kcal	38 kJ 9 kcal
Matières grasses / Fat / Grasas / Fett	2,5 g	<0,5 g
- dont acides gras saturés / of which saturates / de las cuales saturadas / davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	<0,1 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	83 g	1,9 g
- dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker	50 g	1,2 g
Fibres alimentaires / Fibre / Fibra alimentaria / Ballaststoffe	2,5 g	<0,5 g
Protéines / Protein / Proteínas / Eiweiß	7,0 g	<0,5 g
Sel / Salt / Sal / Salz	0,30 g	<0,01 g
Cet emballage contient 88 biscuits de 2,3 g. / The package contains 88 biscuits of 2.3g. / Este envase contiene 88 galletas de 2,3 g. / Packung enthält 88 Kekse à 2,3 g.		

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 28364 PAVESINI CLASSIC EXPORT 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 28364 PAVESINI CLASSIC EXPORT 200 GR



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 28364 PAVESINI CLASSIC EXPORT 200 GR



Data: **06/06/2023**

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
3030058034	Film OPP Coex 15µ+ OPP Coex Met 15µ 365 X 418 PG: 3030026966	NOVARA	7 Coprenza 169,4 %	Film Pavesini Classici multipack 200g Export - New visual identity 2023 Pavesi	GEROSA (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / **Repro material are available c/o:**

I.C.R. spa - Via Primo Maggio, 13 – 21040 Origgio (VA)

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

Il file e la prova digitale approvata verranno spediti direttamente da ICR allo stampatore.

Complete with engraving file and colour progressive (b/w).

File and Epson proof will be directly delivered to the printer from ICR.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Cromie, P. 293, P. 485 e tinta di fondo P. 108 come da standard già in vostro possesso.

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

Federica Ampolini federica.ampolini@barilla.com

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

(Attenzione: non usare numero d'ordinale annuale ma richiederne uno specifico per questi incarti).

Massimiliano Ferrari

 massimiliano.ferrari@barilla.com

 +39/0521/26.3827

 +39/335/6351236