

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000020257 PESTO
GENOVESE SF 12X190G UK ARAB

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>
1000020257	PESTO GENOVESE SF 12X190G UK ARAB	540	08076809086509	258.0	198.0	104.0	4.25	2.28

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>
00000000030231	PESTO GENOVESE SF 190G UK ARAB	12.0	8076809513753	62.5	62.5	102.0	346.251	190.0

2029005869 PESTO GENOVESE WITH SMF BASIL
Formula Technical Specification - Rev N - Issued
Issued Date: Sep 5, 2024 1:15:07 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	72	%

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: English

PESTO SAUCE WITH BASIL

Ingredients: sunflower oil , basil 30%, **cashews**, Parmigiano Reggiano PDO cheese 5% (**milk**), maize fibre, whey powder (**milk**), salt, **milk** protein, natural flavourings (**milk**), extra virgin olive oil, sugar, acidity regulator (lactic acid), garlic.

May contain traces of other **nuts**

Once opened, keep refrigerated and consume within 5 days.

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

Production Date and Best before: see cap.

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Arabic

See REPRO

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DR PESTO_GENOVESE_SF_12X190G_UK_ARAB



Elemento grafico / Graphic Element

3DF PESTO_GENOVESE_SF_12X190G_UK_ARAB



 BARILLA G. e R. Fratelli Società per Azioni	DATA: 23/05/2024	DESCRIZIONE PRODOTTO: Etichetta Pesto Genovese SF 12x190g UK ARAB						N°CARTELLA: RC 59282	CODICE EAN: 8076809513753	ITEM: 020257	Disegno Tecnico: 118706VA
	COLORI: N° 6	1 CYAN	2 ROSSO P 200	3 YELLOW	4 BLACK	5 BLU P 3597	6 VERDE P 2300		COPERTURA TOTALE INCHIOSTRO	CODICE IMBALLO: 3030060979	DATA E FIRMA BARILLA
	COPRENZE INCHIOSTRI %									NOTE:	
		2 %	2 %	2 %	2 %	34 %	54 %		96 %		

3030060979

020257

190ge
190mle





BASIL FROM
SUSTAINABLE
AGRICULTURE*

CULTIVATED ACCORDING
TO THE ISCC PLUS
SUSTAINABILITY SCHEME.
FIND OUT MORE ON
CARTADELBASILICO.COM

ريحان منتج عن طريق الزراعة
المستدامة.* مزروع طبقاً لمعايير
الشهادة الدولية للاستدامة والكريون.
اكتشفوا المزيد
CARTADELBASILICO.COM:على



Barilla®
DAL 1877

alla GENOVESE



con BASILICO ITALIANO e

PARMIGIANO
REGGIANO

حقائق تغذية
عدد الحصص في العبوة 4
حجم الحصة 47.5 غ

الكمية لكل 100 غ من المنتج

السعرات الحرارية 492

*تسبة الاحتياج اليومي

الدهون الكلية 47 غ 67%

الدهون المشبعة 5.3 غ 27%

الدهون المتحولة 0 غ -

كوليسترول 6.9 مغ 2%

صوديوم/ملح 1280 مغ/3.2 غ 53%

الكربوهيدرات الكلية 11 غ 4%

الألياف الغذائية 3.0 غ 11%

سكريات كلية 5.0 غ -

يتضمن 0.8 غرام سكر مضاف 2%

بروتين 4.7 غ 9%

أشارت نسبة الاحتياج اليومي على البطاقات في الحصة الواحدة مبينة على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرا حرارية.

MI-GB-IE - PESTO SAUCE WITH BASIL. Ingredients: sunflower oil, basil 30%, cashews, Parmigiano Reggiano PDO cheese 5% (milk), maize fibre, whey powder (milk), salt, milk protein, natural flavourings (milk), extra virgin olive oil, sugar, acidity regulator (lactic acid), garlic. May contain traces of other nuts. Once opened, keep refrigerated and consume within 5 days. Production Date and Best before: see cap. MADE IN ITALY. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma - Italy. Aut. Consorzio Parmigiano Reggiano.

www.barilla.com

GL 70
JAR
GLASS
RECYCLING

C/FE91
CAP
METAL
RECYCLING

AVERAGE NUTRITIONAL
VALUES

	g	100
Energy	kJ	2030
	kcal	492
Fat	g	47
of which Saturates	g	5.3
Carbohydrate	g	11
of which Sugars	g	5.0
Fibre	g	3.0
Protein	g	4.7
Salt	g	3.2

GLUTEN FREE

020257_3030060979.ap Cyan PANTONE 200 C Yellow Black PANTONE 3597 C PANTONE 2300 C