

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000020778 BAIOCCHI
 PISTACCHIO MB 168GX9

Trade Unit Info

TU Code	TU Description	Best Before (days)	Case Barcode	Case Width (mm)	Case Length (mm)	Case Height (mm)	Gross Weight (kg)	Net Weight (Kg)
1000020778	BAIOCCHI PISTACCHIO MB 168GX9	270	08076809088121	393.0	187.0	181.0	2.01544	1.512

Consumer Unit Info

CU Code	CU Description	CU Quantity per TU	Ean Code	Width (mm)	Length (mm)	Height (mm)	Gross Weight (g)	Net Weight (g)
00000000030554	BAIOCCHI PISTACCHIO MB 168G	9.0	8076809581318	40.0	152.0	168.0	197.26	168.0

2029006948 BAIOCCHI PISTACCHIO
 Formula Technical Specification - Rev C - Issued
 Issued Date: Apr 13, 2022 12:48:11 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Ash	0.0	%
Moisture and volatile substances	0.0	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
Diameter	0	mm
Peso di un biscotto completo	0	g
thickness	0	mm
weight	0	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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	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: Italian

Biscotti farciti con crema al pistacchio - INGREDIENTI Biscotto: farina di **frumento** 51,6%*, zucchero, oli vegetali (girasole, mais, colza, soia), **uova** fresche, **latte** scremato in polvere, **latte** fresco pastorizzato, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), sale, amido di **frumento**, aroma. Crema al **pistacchio** 28%*: zucchero, grasso e olio vegetale (karitè, girasole), **pistacchi** 7,6%*, **latte** scremato in polvere, amido di **frumento**. Può contenere tracce di altra **Frutta a guscio, Senape, Sesamo e Soia**. * Percentuali espresse sul prodotto finito. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Biscotti farciti con crema al pistacchio - INGREDIENTI Biscotto: farina di **frumento** 51,6%*, zucchero, oli vegetali (girasole, mais, colza, soia), **uova** fresche, **latte** scremato in polvere, **latte** fresco pastorizzato, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), sale, amido di **frumento**, aroma. Crema al **pistacchio** 28%*: zucchero, grasso e olio vegetale (karitè, girasole), **pistacchi** 7,6%*, **latte** scremato in polvere, amido di **frumento**. Può contenere tracce di altra **Frutta a guscio, Senape, Sesamo e Soia**. * Percentuali espresse sul prodotto finito. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	per 100 g	per monoporzione (ca. 28 g)	%AR* per monoporzione
ENERGIA	2112 kJ 505 kcal	591 kJ 141 kcal	7% 7%
GRASSI	25 g	7,0 g	10%
di cui acidi grassi saturi	4,6 g	1,3 g	6%
CARBOIDRATI	59 g	17 g	6%
di cui zuccheri	23 g	6,4 g	7%
FIBRE	3,4 g	1,0 g	-
PROTEINE	9,0 g	2,5 g	5%
SALE	0,70 g	0,20 g	3%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).
La confezione contiene 6 monoporzioni da 28 g.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 30554 BAIOCCHI PISTACCHIO MB 168G



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 30554 BAIOCCHI PISTACCHIO MB 168G



Tutto il buono che senti

La fragrante ciakla di Biscotto Baiocchi incontra una golosa crema al pistacchio.
Un nuovo sorprendente gusto Baiocchi, una bontà tutta da scoprire.

PASTA FROLLA
FRAGRANTE

CREMA AL
PISTACCHIO

Per maggiori informazioni
visita il sito
www.mulinobianco.it

Servizio Clienti

Per nuove informazioni, dubbi e problematiche
per clienti, aziende e media

Numero Verde 800-862323

www.mulinobianco.it

www.mulinobianco.it

Bartilla G. & R.
Fratelli - Società per
Azioni - Sede in via
Mantova, 108 -
41122 Parma - Italia
Prodotto nello
stabilimento di Zona
Industriale Campolungo
(PR)

Biscotti farciti con crema al pistacchio - INGREDIENTI: Biscotto: farina di frumento T550*, zucchero, oli vegetali (girasole, mais, colza, soia), uova fresche, latte condensato e piovuto, latte fresco pastorizzato, agenti lievitanti (povidone di sodio, carbonato acido di sodio), aromi naturali, vaniglia, vanillina, emulsificanti, amido di mais. Crema al pistacchio 70%*: zucchero, grassi di alta categoria (olio di semi di girasole, pistacchio 12%*), latte condensato in polvere, amido di frumento. Può contenere tracce di altri Frutti a guscio: Seme di Sesame e Soia. *Percentuali espresse sul prodotto finito. Conservare in luogo fresco e asciutto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	per 100 g	per porzione (ca. 50 g)	% RIF. di riferimento
ENERGIA	2112 kJ 505 kcal	1056 kJ 252 kcal	7% 7%
GRASSI	25,9 g	12,9 g	18%
di cui acidi grassi saturi	4,8 g	2,3 g	8%
CARBOIDRATI	58 g	29 g	6%
di cui zuccheri	22 g	11 g	9%
FIBRE	3,4 g	1,6 g	-
PROTEINE	9,0 g	4,5 g	9%
Sale	0,75 g	0,37 g	9%

*RIF. = rappresento di riferimento di un adulto medio (66 kg / 2000 kcal).

100 g = rappresento di riferimento di un adulto medio (66 kg / 2000 kcal).

168g e

DA RACCOLTARE DIFFERENZIALMENTE ENTRO IL:

**LA RACCOLTA DIFFERENZIALE
AIUTA LA NATURA**

**CODICE EAN
20x30**

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 30554 BAIOCCHI PISTACCHIO MB 168G

