

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000015147 SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400GX12 MB

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>
1000015147	SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400GX12 MB	300	08076809069069	298.0	398.0	232.0	5.2963	4.8

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>
00000000027492	SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400G MB	12.0	8076809572972	70.0	140.0	240.0	412.99	400.0

2029000625 SPICCHI DI SOLE
Formula Technical Specification - Rev AB - Issued
Issued Date: Sep 12, 2022 9:31:13 PM

Status Allergens

May contains traces of nuts and soy	ENG
Può contenere tracce di frutta a guscio e soia	ITA

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.1	%
Moisture and volatile substances	3.2	%

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	65.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	14.7	mm
weight	11.8	g
width	32.0	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: Italian

Biscotti frollini con burro

Ingredienti: farina di **frumento** 59,3%*, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, **burro** 4,1%*, **uova** fresche, proteine del **latte**, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aroma vanillina.

*Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio**, **Senape** e **Soia**.

Biscotti frollini con burro

Ingredienti: farina di **frumento** 59,3%*, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, **burro** 4,1%*, **uova** fresche, proteine del **latte**, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aroma vanillina.

*Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio**, **Senape** e **Soia**.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	per 100 g	per biscotto (11,8 g)	%AR* per biscotto
ENERGIA	1935 kJ 461 kcal	228 kJ 54 kcal	3% 3%
GRASSI	16,5 g	1,9 g	3%
di cui acidi grassi saturi	4,1 g	0,5 g	3%
CARBOIDRATI	70,2 g	8,3 g	3%
di cui zuccheri	20,5 g	2,4 g	3%
FIBRE	3,0 g	0,4 g	-
PROTEINE	6,3 g	0,7 g	1%
SALE	0,675 g	0,080 g	1%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio
(8400 kJ / 2000 kcal).
La confezione contiene circa 34 biscotti.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 27492 SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400G MB



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 27492 SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400G MB





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 27492 SPICCHI DI SOLE BONUS PACK 400G MB





Spicchi di Sole

Dorati al Forno

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	per 100 g	per biscotto (11,8 g)	%AR*
ENERGIA	1935 kJ 461 kcal	228 kJ 54 kcal	3% 3%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	16,5 g 4,1 g	1,9 g 0,5 g	3% 3%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	70,2 g 20,5 g	8,3 g 2,4 g	3% 3%
FIBRE	3,0 g	0,4 g	-
PROTEINE	6,3 g	0,7 g	1%
SALE	0,675 g	0,080 g	1%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

La confezione contiene circa 34 biscotti.

Il buono che non vedi

✓ Questa confezione mantiene intatta la **fragranza** ed è interamente **riciclabile** nella **carta**.

✓ Tutti i nostri biscotti sono **senza grassi idrogenati** e **senza coloranti**. Sono inoltre preparati senza l'utilizzo di conservanti. Si raccomanda di tenerli in un luogo fresco e asciutto.



Spicchi di Sole

Dorati al Forno



**+50g
OMAGGIO**



SENZA
OLIO DI PALMA



8 076809 572972



Spicchi di Sole
Dorati al Forno



Spicchi di Sole

Dorati al Forno

Biscotti frollini con burro

Ingredienti: farina di **frumento** 59,3%, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, **burro** 4,1%, **uova** fresche, proteine del **latte**, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aroma vanillina. *Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio, Senape e Soia**.

Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera cerchiata vicino alla data

ⓑ Via Mazzini 56/58 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

ⓐ C.so Vercelli 101 - 28100 Novara

ⓐ Zona Industriale S. Nicola di Melfi - 85025 Melfi (PZ)

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni

Sede in via Mantova, 166 - 43122 Parma - Italia

350g + 50g in omaggio = **400g e**

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

DATA



Per maggiori informazioni visita il sito mulinobianco.it



La Carta del Mulino



Ogni Spicchio di Sole di questa confezione è fatto con **farina di grano tenero da Agricoltura Sostenibile** rispettando le 10 regole della Carta del Mulino.

La **Carta del Mulino** è il nostro disciplinare per la **coltivazione sostenibile** del grano tenero redatto insieme al WWF. Porta qualità nei prodotti, supporta il lavoro della comunità di **agricoltori** e protegge la **biodiversità** favorendo anche gli **insetti impollinatori**.



Insieme per
un grano tenero
sostenibile



La **Carta del Mulino** prevede il rispetto dei criteri di sostenibilità ISCC Plus ed è stata scritta insieme al WWF e al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Scopri di più su mulinobianco.it/lacartadelmulino

Inquadra
e scopri
la Carta
del Mulino



3030057629

10 mm 12 mm

70 mm

140 mm

70 mm

138 mm



BARILLA
G. e R. Fratelli
S.p.A.

UNITA'
GRAPHICAL
PACKAGING
BAKERY

DATA:
15/03/2023

COLORI:
N° 6

COPRENZE
INCHIOSTRI
%

PRODOTTO:
SPICCHI DI SOLE 400g NEW LOGO

N° CARTELLA:
80497

CODICE EAN:
8076809572972

FASCIA:
440 MM

PASSO TAGLIO:
295 MM

1 GIALLO

2 MAGENTA

3 BLU
P.3005

4 NERO

5 BISTRO
P.4695

6 GIALLO
M.BIANCO

7 VERNICE
PROTETTIVA

COPRENZA
TOTALE
INCHIOSTRI

CODICE IMBALLO:
3030057629

DATA E FIRMA BARILLA

NOTE:

9.3%

5.3%

3.1%

2%

4.9%

80.1%

100%

104.7%

Data: 24/03/2023

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
3030057629	Film Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030035886	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca coprenza 104,7 %	Film Biscotti Spicchi di Sole 400g – New Logo MB Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030057630	Film Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 585 X 355 PG: 3030049438	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca coprenza 103 %	Film Biscotti Spicchi di Sole 900g – New Logo MB Mulino Bianco	SEDA (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

Andreotti Fotoincisioni S.p.A. - Via Cuneo 9/13 - 20037 Paderno Dugnano (MI)

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

Le prove colori approvate Epson verranno spedite direttamente da Andreotti Fotoincisioni allo stampatore.

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

The approved Epson colour proofs will be directly delivered to the printer from Andreotti Fotoincisioni.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Cromie come Epson approvate da Barilla. Giallo fondo Mulino Bianco e colori speciali come da standard già in vostro possesso.

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

Francesco Martini francesco.martini@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