

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000021851 RIGOLI 400GR X 10PZ

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>
1000021851	RIGOLI 400GR X 10PZ	240	08076809029391	265.0	300.0	225.0	4.4847293	4.0

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>
00000000001313	RIGOLI MB 400 GR	10.0	8076809506229	60.0	210.0	125.0	417.0154	400.0

2029000635 RIGOLI

Formula Technical Specification - Rev AB - Issued

Issued Date: Oct 8, 2024 8:17:18 PM

Status Allergens

May contains traces of nuts	ENG
Può contenere tracce di frutta a guscio	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	1.8	%

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	59.0	mm
thickness	7.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
weight	7.4	g
width	49.0	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 miele italiano

Ingredienti: farina di **frumento** 69,9*%, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** scremato in polvere, miele 2%*, amido di **frumento**, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi.

*Percentuali espresse sul prodotto finito.

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

Biscotti frollini con miele italiano

Ingredienti: farina di **frumento** 69,9*%, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** scremato in polvere, miele 2%*, amido di **frumento**, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi.

*Percentuali espresse sul prodotto finito.

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

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

vedi immagine

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	per 100 g	per biscotto (ca. 7,4 g)	%AR* per biscotto
ENERGIA	1904 kJ 453 kcal	141 kJ 33 kcal	2% 2%
GRASSI	14,2 g	1,1 g	2%
di cui acidi grassi saturi	1,8 g	0,1 g	1%
CARBOIDRATI	71,9 g	5,3 g	2%
di cui zuccheri	21 g	1,6 g	2%
FIBRE	3,6 g	0,3 g	-
PROTEINE	7,5 g	0,6 g	1%
SALE	0,600 g	0,044 g	1%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). La confezione contiene circa 54 biscotti.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1313 RIGOLI MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1313 RIGOLI MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1313 RIGOLI MB 400 GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1313 RIGOLI MB 400 GR



Data: 12/05/2023

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
3030057907	Film Opp Coex Solid White 30µ + vernice opaca 410 X 290 PG: 3030035151	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca Coprenza 185.1 %	Film Biscotti Rigoli 400g – Grafica STD + New Logo MB Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030057908	Film Opp Coex Solid White 30µ + vernice opaca 570 X 335 PG: 3030035154	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca Coprenza 187.9 %	Film Biscotti Rigoli 800g – Grafica STD + New Logo MB Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

ICR Spa - Via Primo Maggio, 13 - 21040 Origgio (VA)

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

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

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

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

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

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

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

Tommaso Campelli tommaso.campelli@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