

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012265 BISCOTTONE
700GR X 12 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>
1000012265	BISCOTTONE 700GR X 12 MB	300	08076809034937	400.0	600.0	233.0	9.468	8.4

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>
00000000025890	BISCOTTONE 700GR Item 12265	12.0	8076809547550	80.0	190.0	275.0	722.64	700.0

2029003987 BISCOTTONE
Formula Technical Specification - Rev V - Issued
Issued Date: Jan 22, 2024 10:10:55 AM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.0	%
Moisture and volatile substances	4.3	%

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	81.0	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	15.5	mm
weight	20.0	g
width	40.5	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

Ingredienti: farina di **frumento** 64,6%*, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** fresco pastorizzato 5,3%*, **burro**, zucchero di canna 3,6%*, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aromi. *Percentuali espresse sul prodotto finito.
Può contenere tracce di **Frutta a guscio, Senape e Soia**.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Biscotti frollini

Ingredienti: farina di **frumento** 64,6%*, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** fresco pastorizzato 5,3%*, **burro**, zucchero di canna 3,6%*, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aromi. *Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio, Senape e Soia**.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	Per 100 g	Per biscotto (ca. 20 g)	%AR* per biscotto
ENERGIA	1941 kJ 462 kcal	388 kJ 92 kcal	5% 5%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	17 g 4,0 g	3,4 g 0,8 g	5% 4%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	68 g 24 g	14 g 4,8 g	5% 5%
FIBRE	3,5 g	0,7 g	-
PROTEINE	7,5 g	1,5 g	3%
SALE	0,56 g	0,11 g	2%
*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). La confezione contiene circa 35 biscotti.			

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 25890 BISCOTTONE 700GR



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 25890 BISCOTTONE 700GR



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 25890 BISCOTTONE 700GR



RIFILO

SALDATURA



Biscottone
con Latte Fresco 100% Italiano

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
	Per 100 g	Per biscotto (ca. 20 g)	%AR* per biscotto
ENERGIA	1941 kJ 462 kcal	388 kJ 92 kcal	5% 5%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	17 g 4,0 g	3,4 g 0,8 g	5% 4%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	68 g 24 g	14 g 4,8 g	5% 5%
FIBRE	3,5 g	0,7 g	-
PROTEINE	7,5 g	1,5 g	3%
SALE	0,56 g	0,11 g	2%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).
La confezione contiene circa 35 biscotti.

Il buono che non vedi

- ✓ Questa confezione mantiene intatta la **fragranza** ed è **riciclabile nella carta**.
- ✓ Tutti i nostri biscotti sono **senza grassi idrogenati** e **senza coloranti**. Sono inoltre preparati senza l'utilizzo di conservanti.



I Biscottoni sono realizzati con grano tenero da agricoltura sostenibile, seguendo le 10 regole della Carta del Mulino, il disciplinare Mulino Bianco pensato per portare qualità nei prodotti, supportare il lavoro degli agricoltori e proteggere la biodiversità.

L'intera filiera è certificata ISCC Plus.
Scopri di più: mulinobianco.it/cdm



Biscottone
con Latte Fresco 100% Italiano



**RACCOLTA
PUNTI
COLAZIONE
2024**

SENZA OLIO DI PALMA



Biscottone
con Latte Fresco 100% Italiano



Biscottone
con Latte Fresco 100% Italiano

Biscottirollini

Ingredienti: farina di **frumento** 64,6%, zucchero, olio di girasole, **uova** fresche, **latte** fresco pastorizzato 5,3%, **burro**, zucchero di canna 3,6%, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aromi. *Percentuali espresse sul prodotto finito.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto.

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



Per maggiori informazioni
visita il sito
mulinobianco.it

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

700g e



RACCOLTA PUNTI COLAZIONE
EDIZIONE 2024

Raccogli i punti colazione su Biscotti, Merende e Fette Biscottate che partecipano all'iniziativa e ricevi gli esclusivi premi. Scopri di più su mulinobianco.it



25
**PUNTI
COLAZIONE**

LA FELICITAZZA

Tazza termica in ceramica con tappo in silicone per una colazione gioiosa e piena di energia con la tua bevanda preferita.

IL FRULLOTTO

Pratico e compatto frullatore per sperimentare nuove ricette e gusti per la tua colazione. Con borraccia estraibile da portare sempre con te.

55
**PUNTI
COLAZIONE**

**+5 PT SECONDA
BORRACCIA**



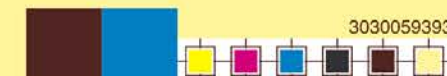
Immagini premi a titolo puramente illustrativo.

Operazione a premio valida esclusivamente per l'Italia. Scade il 31/07/2024. Regolamento completo, Privacy e Tessere Personalizzate su mulinobianco.it

SCARICA
LA TESSERA
E INIZIA
LA RACCOLTA



 BARILLA G. e R. Fratelli S.p.A. UNITA' GRAPHICAL PACKAGING BAKERY	DATA: 20/10/2023	PRODOTTO: Biscottone 700g COLLECTION 2024							N° CARTELLA: 82722		CODICE EAN: 8076809547550		FASCIA: 585 MM		PASSO TAGLIO: 355 MM	
	COLORI: N° 6	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: 3030059393	DATA E FIRMA BARILLA		
	COPRENZE INCHIOSTRI %												NOTE:			
		4.8%	2.7%	1.6%	0.9%	3.7%	88.3%	100%				102%				



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
3030059383	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Coex Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030045332	NOVARA	6 + vernice opaca coprenza 107.1 %	Film Biscotti Abbracci 350g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059384	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 585 X 355 PG: 3030052310	NOVARA	6 + vernice opaca coprenza 106.3 %	Film Biscotti Abbracci 700g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059385	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Coex Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030045332	NOVARA	6 + vernice opaca coprenza 104.4 %	Film Biscotti Nascondini 330g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059390	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030045332	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca coprenza 106.9 %	Film Biscotti Batticuori 350g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059391	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030045332	NOVARA	6 + vernice opaca coprenza 105.7 %	Film Biscotti Schiaccianoci 300g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059392	Film Pelabile Carta 80g/m ² + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 440 X 295 PG: 3030045332	NOVARA	6 + vernice opaca coprenza 108.6%	Film Biscotti Scacchieri 300g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (roto)
3030059393	Film Carta 70g/m ² + Opp 25µ + Opp Met. STM 15µ + vernice opaca 585 X 355 PG: 3030052870	CASTIGLIONE D/S (MN)	6 + vernice opaca Coprenza 102 %	Film Biscotti Biscottone 700g – New Logo MB + Collection 2024 Mulino Bianco	SACCHITAL (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

Tommaso Campelli tommaso.campelli@barilla.com per codice 3030059393

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**