

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000014454 BIFETTE INTEGRALI FS 100x17G 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>
1000014454	BIFETTE INTEGRALI FS 100x17G MB	240	08076809066679	300.0	400.0	280.0	2.186	1.7

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>
00000000027171	BIFETTA INTEGRALE MONO 17G MB	1.0	80901273	22.0	75.0	130.0	1803.0	1700.0

2029000295 FETTE BISCOTTATE LE INTEGRALI

Formula Technical Specification - Rev BC - Issued

Issued Date: Nov 13, 2020 8:59:27 AM

Status Allergens

Può contenere tracce di frutta a guscio latte sesamo soia e uova.	ITA
May contain traces of eggs milk nuts sesame seeds and soy.	ENG

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	2.7	%
Moisture and volatile substances	5.0	%

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>
Maximum height	76	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
weight	8.85	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 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 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 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

Fette Biscottate Integrali Ingredienti: farina integrale di **grano** tenero 99g*, lievito, olio di girasole, destrosio, sale, estratto di malto d'**orzo** e mais, farina di **frumento** maltato. *per 100 grammi di prodotto finito. **Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.** Conservare in luogo fresco e asciutto.

Fette Biscottate Integrali Ingredienti: farina integrale di **grano** tenero 99g*, lievito, olio di girasole, destrosio, sale, estratto di malto d'**orzo** e mais, farina di **frumento** maltato. *per 100 grammi di prodotto finito. **Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.** Conservare in luogo fresco e asciutto.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

Rusks with wholegrain flour Ingredients: whole **wheat** flour 99g*, yeast, sunflower oil, dextrose, salt, malt extract from **barley** and corn, malted **wheat** flour. *for 100g of finished product. **May contain traces of eggs, milk, nuts, sesame seeds and soy. The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.** Store in a cool, dry place.

Rusks with wholegrain flour Ingredients: whole **wheat** flour 99g*, yeast, sunflower oil, dextrose, salt, malt extract from **barley** and corn, malted **wheat** flour. *for 100g of finished product. **May contain traces of eggs, milk, nuts, sesame seeds and soy. The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.** Store in a cool, dry place.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

100g: Energia - Energy 1619 kJ/384 kcal / Grassi - Fat 6,0g / Di Cui: Acidi Grassi Saturi - Of Which: Saturates 0,7g / Carboidrati - Carbohydrate 63,0g / Di Cui: Zuccheri - Of Which: Sugars 6,0g / Fibre - Fibre 12,0g / Proteine - Protein 13,5g / Sale - Salt 1,313g.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI -
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES 100g:**

Energia - Energy 1619 kJ/384 kcal / Grassi - Fat 6,0g / Di Cui: Acidi Grassi Saturi - Of Which: Saturates 0,7g / Carboidrati - Carbohydrate 63,0g / Di Cui: Zuccheri - Of Which: Sugars 6,0g / Fibre - Fibre 12,0g / Proteine - Protein 13,5g / Sale - Salt 1,313g.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI -
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (G/100g)**

Energia - Energy 1619 kJ/384 kcal / 100g
Fat 6.0g / DI Car. Acid Grasp. Satur. -
C. Which Satur. 0.7g / 100g
C. Which Satur. 0.7g / 100g
C. Which Satur. 0.7g / 100g
Fibre - Fibre 12.0g / 100g
Protein - Protein 13.5g / 100g

LA confezione contiene 2 rusks / The package contains 2 rusks

LA CONFEZIONE CONTIENE 2 RUSK / THE PACKAGE CONTAINS 2 RUSKS

MULINO BIANCO
Barilla

**Fette Biscottate
Integrali**
100% Integrali

SENZA OLIO DI PALMA
WITHOUT PALM OIL

RUSKS WITH FLOUR 100% WHOLEGRAIN

Barilla & P. Fratelli - Società per Azioni - Sede in Pavia - Via Manzoni, 108 - 43102 - Italia
Rappresentanza esclusiva per l'Italia
con la lettera certificata voluta dalla legge
① Rabbione di Salaparuta (PA) - Via Venezia, 3
② Zoni industriale S. Nicola - Melli (PZ)

Fette Biscottate Integrali ingredienti: farina integrale di grano duro 95%, lievito, olio di girasole,
destrosio, sale, estratto di malto d'orzo e malto, farina di frumento molito, "per 100 grammi di
prodotto finito. Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli
ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Rusks with wholegrain flour ingredients: whole wheat flour 95%, yeast, sunflower oil, dextrose,
salt, malt extract from barley and corn, malted wheat flour, "for 100g of finished product. May
contain traces of eggs, milk, nuts, sesame seeds and soy. The emphasized ingredients
may cause reactions in allergic or intolerant people. Store in a cool, dry place.

**NET WEIGHT /
PESO NETO:**
17g e

Mulino Bianco
100% integrale
con tutti i nutrienti

Per maggiori informazioni
visitare il sito www.mulinobianco.it

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 27171 BIFETTA INTEGRALE MONO 17G MB

