

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000255059 FARFALLINE 30X500G**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>
1000255059	FARFALLINE 30X500G	960	08076809050968	266.0	399.0	309.0	16.23029	15.0

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>
00000000020814	F.TO 059 FARFALLINE 500 G. ITALIA	30.0	8076804765591	129.0	49.0	150.0	525.0	500.0

2029006288 F.059 FARFALLINE IT

Formula Technical Specification - Rev D - Issued

Issued Date: Aug 23, 2022 8:15:14 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

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 :	15.00	mm
Thickness :	1.10	mm
Width :	7.00	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 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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.
Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (A) Parma - Via Mantova, 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta) - S.S. 87 km 20+500.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (A) Parma - Via Mantova, 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta) - S.S. 87 km 20+500.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

		100g	40g	%AR*/40g
Energia	kJ	1521	608	7%
	kcal	359	144	7%
Grassi	g	2,0	0,8	1%
di cui:				
acidi grassi saturi	g	0,5	0,2	1%
Carboidrati	g	72	29	11%
di cui: zuccheri	g	3,5	1,4	2%
Fibre	g	3,0	1,2	
Proteine	g	12	4,6	9%
Sale	g	0,01	0	0%

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

La confezione contiene circa 12 porzioni da 40 g.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000255059 FARFALLINE 30X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000255059 FARFALLINE 30X500G





Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000255059 FARFALLINE 30X500G



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000255059 FARFALLINE 30X500G



GRANI SELEZIONATI
100% ITALIANI

SIAMO FIERI DI ESSERE AL FIANCO
DELLE ORGANIZZAZIONI DI 8.000
AGRICOLTORI D'ITALIA CHE COLTIVANO
GRANO DURO DI QUALITÀ PER LA
NOSTRA PASTA.

A PARMA DAL
1877

A PARMA IL BUON CIBO È
TRADIZIONE ED ECCELLENZA
GASTRONOMICA, GIOIA DI VIVERE E
CULTURA. QUI È DOVE SIAMO NATI.

DAL 1877
Barilla®

IL DOMANI È
OGGI

LA PASTA BARILLA LA CONOSCI
DA SEMPRE: PERCIÒ ABBIAMO
TOLTO LA FINESTRA TRASPARENTE,
RISPARMIANDO 126.000 KG. DI
PLASTICA ALL'ANNO.*

UN GESTO
D'AMORE

OGNI GIORNO CI IMPEGNAMO A
DARTI LA NOSTRA PASTA MIGLIORE,
SEMPRE AL DENTE, PER FAR FELICE
CHI AMI.

PER NOI LA QUALITÀ È UNA
TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1877.

WWW.BARILLA.IT

*rimozione finestra dai Classici Barilla; valore calcolato sulle confezioni
in cartoncino vendute nel 2020. Scopri di più su barilla.com/box.

RICICLABILI
NELLA CARTA

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000255059 FARFALLINE 30X500G



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000255059 FARFALLINE 30X500G



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000255059 FARFALLINE 30X500G



FARFALLINE N° 59
GRANI SELEZIONATI 100% ITALIANI

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000255059 FARFALLINE 30X500G

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL

Servizio Consumatori
Per avere informazioni, ricette
o semplicemente dare consigli,
telefonaci, il servizio è gratuito.
Numero Verde
800-862323
www.barilla.it

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

500g e

ean code

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni
Via Mantova, 166 - 43122 Parma - Italia.

PAP 21
ASTUCCIO
CARTONCINO
Raccolta
CARTA

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000255059 FARFALLINE 30X500G

