

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000050931 CRISP'N AIRY RYE FS 10GX90, INT

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>
1000050931	CRISP'N AIRY RYE FS 10GX90, INT	300	07300400787208	290.0	390.0	210.0	1.31	0.9

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>
00000071001086	CRISP'N AIRY RYE 10G	90.0	7300400117081	65.0	155.0	15.0	11.1	10.0

2029002626 Extruderprodukt Roggen 25% Wholegrain

Formula Technical Specification - Rev AI - Issued

Issued Date: Aug 30, 2020 11:03:13 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture and volatile substances	4.5	%

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	117	mm
height	6.5	mm
weight	5.6	g
width	61	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: German

AT-CH-DE - Backware mit Roggenmehl.

AT-CH-DE Zutaten: **Roggenmehl** (50%), **Weizenvollkornmehl** (25%), **Weizenmehl**, **Vollkornroggenmehl** (8%), **Magermilchpulver**, **Gerstenmalzextrakt**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Sauerteigpulver aus **Roggen**. Kann Spuren von **Sesamsamen** enthalten.

AT-CH-DE Zutaten: **Roggenmehl** (50%), **Weizenvollkornmehl** (25%), **Weizenmehl**, **Vollkornroggenmehl** (8%), **Magermilchpulver**, **Gerstenmalzextrakt**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Sauerteigpulver aus **Roggen**. Kann Spuren von **Sesamsamen** enthalten.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

ENG - Bakery product with rye flour.

ENG Ingredients: **Rye** flour (50%), wholegrain **wheat** flour (25%), **wheat** flour, wholegrain **rye** flour (8%), skimmed **milk** powder, **barley** malt extract, sugar, sunflower oil, salt, **rye** sourdough powder. May contain traces of **sesame seeds**.

ENG Ingredients: **Rye** flour (50%), wholegrain **wheat** flour (25%), **wheat** flour, wholegrain **rye** flour (8%), skimmed **milk** powder, **barley** malt extract, sugar, sunflower oil, salt, **rye** sourdough powder. May contain traces of **sesame seeds**.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

CH - Produit de boulangerie à la farine de seigle.

CH Ingrédients : Farine **de seigle** (50%), farine complète **de blé** (25%), farine **de blé**, farine complète **de seigle** (8%), **lait** écrémé en poudre, extrait de malt **d'orge**, sucre, huile de tournesol, sel, levain de **seigle** en poudre. Peut contenir des traces de **graines de sésame**.

CH Ingrédients : Farine **de seigle** (50%), farine complète **de blé** (25%), farine **de blé**, farine complète **de seigle** (8%), **lait** écrémé en poudre, extrait de malt **d'orge**, sucre, huile de tournesol, sel, levain de **seigle** en poudre. Peut contenir des traces de **graines de sésame**.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

CH-IT - Cracker con farina di segale.

CH-IT Ingredienti: Farina di **segale** (50%), farina di **frumento** integrale (25%), farina di **frumento**, farina integrale di **segale** (8%), **latte** scremato in polvere, estratto di malto d'**orzo**, zucchero, olio di girasole, sale, lievito madre di **segale** in polvere. Può contenere tracce di **semi di sesamo**.

CH-IT Ingredienti: Farina di **segale** (50%), farina di **frumento** integrale (25%), farina di **frumento**, farina integrale di **segale** (8%), **latte** scremato in polvere, estratto di malto d'**orzo**, zucchero, olio di girasole, sale, lievito madre di **segale** in polvere. Può contenere tracce di **semi di sesamo**.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

PL - Produkt piekarniczy z mąki żytniej.

PL Składniki: mąka **żytnia** (50%), mąka **pszenna** razowa (25%), mąka **pszenna**, pełnoziarnista mąka **żytnia** (8%), odtłuszczone **mleko** w proszku, ekstrakt słodki **jęczmiennego**, cukier, olej słonecznikowy, sól, zakwas **żytni** w proszku. Może zawierać **nasiona sezamu**.

PL Składniki: mąka **żytnia** (50%),

mąka **pszenna** razowa (25%), mąka **pszenna**, pełnoziarnista mąka **żytnia** (8%), odtłuszczone **mleko** w proszku, ekstrakt słodki **jęczmiennego**, cukier, olej słonecznikowy, sól, zakwas **żytni** w proszku. Może zawierać **nasiona sezamu**.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (German, French, Italian, English, Polish)

**Nährwertdeklaration/Déclaration nutritionnelle/Dichiarazione nutrizionale/
Wartość odżywcza/Nutrition declaration**

100 g

Energie/Energie/Energia/Wartość energetyczna/Energy	1537 kJ/364 kcal
Fett/Matières grasses/Grassi/Vetten/Tłuszcz/Fat	2,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi/ w tym kwasy tłuszczowe nasycone/of which saturates	0,3 g
Kohlenhydrate/Glucides/Carboidrati/Węglowodany/Carbohydrate	68 g
- davon Zucker/dont sucres/di cui zuccheri/w tym cukry/of which sugars	6,0 g
Ballaststoffe/Fibres alimentaires/Fibre/Błonnik/Fibre	12 g
Eiweiß/Protéines/Proteine/Białko/Protein	11 g
Salz/Sel/Sale/Sól/Salt	1,0 g

Elemento grafico / Graphic Element

ATW TRAY ETIKETT CRISP N AIRY RYE PP 90X10G

ENG Ingredients: Rye flour (50%), wholegrain wheat flour (25%), wheat flour, wholegrain rye flour (8%), skimmed milk powder, barley malt extract, sugar, sunflower oil, salt, rye sourdough powder. May contain traces of sesame seeds.
AT-CH-DE Zutaten: Roggenmehl (50%), Weizenvollkornmehl (25%), Weizenmehl, Vollkornroggenmehl (8%), Magermilchpulver, Gerstenmalzextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Sauerteigpulver aus Roggen. Kann Spuren von Sesamsamen enthalten. CH Ingrédients : Farine de seigle (50%), farine complète de blé (25%), farine de blé, farine complète de seigle (8%), lait écrémé en poudre, extrait de malt d'orge, sucre, huile de tournesol, sel, levain de seigle en poudre. Peut contenir des traces de graines de sésame. CH-IT Ingredienti: Farina di segale (50%), farina di frumento integrale (25%), farina di frumento, farina integrale di segale (8%), latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, zucchero, olio di girasole, sale, lievito madre di segale in polvere. Può contenere tracce di semi di sesamo. PL Składniki: mąka żytnia (50%), mąka pszenna razowa (25%), mąka pszenna, pełnoziarnista mąka żytnia (8%), odtłuszczone mleko w proszku, ekstrakt słodu jęczmiennego, cukier, olej słonecznikowy, sól, zakwas żytni w proszku. Może zawierać nasiona sezamu.

Nährwertdeklaration/Déclaration nutritionnelle/Dichiarazione nutrizionale/ Wartość odżywcza/Nutrition declaration		100 g
Energie/Energie/Energia/Wartość energetyczna/Energy		1537 kJ/364 kcal
Fett/Matières grasses/Grassi/Vetten/Tłuszcz/Fat		2.5 g
- davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi/ w tym kwasy tłuszczowe nasycone/of which saturates		0.3 g
Kohlenhydrate/Glucides/Carboidrati/Węglowodany/Carbohydrate		68 g
- davon Zucker/dont sucres/di cui zuccheri/w tym cukry/of which sugars		6.0 g
Ballaststoffe/Fibres alimentaires/Fibre/Błonnik/Fibre		12 g
Eiweiß/Protéines/Proteine/Białko/Protein		11 g
Salz/Sel/Sale/Sól/Salt		1.0 g

AT-CH-DE - Backware mit Roggenmehl. CH - Produit de boulangerie à la farine de seigle.
CH-IT - Cracker con farina di segale. PL - Produkt piekarniczy z mąki żytniej.
ENG - Bakery product with rye flour.

■ 3030053622

90 x 10 g