

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000328005 SPAGHETTI SEL ORO CHEF

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>
1000328005	SPAGHETTI SEL ORO CHEF	960	08076809048026	196.0	300.0	285.0	12.45	12.0

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>
00000000000641	005 SPAGHETTI ORO CHEF 1 KG FOOD SERVICE	12.0	8076809527941	330.0	105.0	36.0	1005.0	1000.0

2029001800 F.005 SPAGHETTI S.O.CHEF

Formula Technical Specification - Rev AA - Issued

Issued Date: Sep 6, 2017 12:13:28 PM

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>
External Diameter :	1.79	mm
Length :	255	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

I PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma Italia. Prodotto in Italia nello stabilimento fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. *Marca n°1 nelle vendite in Italia

① PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia. Prodotto in Italia nello stabilimento fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. *Marca n°1 nelle vendite in Italia

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia. Fabricado en Italia en la planta identificada con la letra entre paréntesis al lado de la fecha. *Marca nº 1 en ventas en Italia

Ⓔ PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia. Fabricado en Italia en la planta identificada con la letra entre paréntesis al lado de la fecha. *Marca nº 1 en ventas en Italia

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italië. Geproduceerd in de fabriek voorzien van een letter tussen haakjes vlakbij de datum. *Merk NR. 1 in Italië qua verkoop / *pour les ventes

ⓃL DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italië. Geproduceerd in de fabriek voorzien van een letter tussen haakjes vlakbij de datum. *Merk NR. 1 in Italië qua verkoop / *pour les ventes

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italie. Produit en Italie dans l'usine indiquée par la lettre entre parenthèses à côté de la date imprimée. *Marque N°1 des ventes en Italie

Ⓡ PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italie. Produit en Italie dans l'usine indiquée par la lettre entre parenthèses à côté de la date imprimée. *Marque N°1 des ventes en Italie

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

Ⓜ DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. For Australia imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

S DK N PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE /
DURUMHVETEPASTA - Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE /
DURUMHVETE**, vatten / vand / vann. Konsumentkontakt /
Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81,
info-se@barilla.com / Valora Trade Denmark A/S DK-2730 Herlev,
info@valoratrade.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, info-no@barilla.
com. Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166 - Parma -
Italia. Tillverkad i fabriksanläggningen markerad med bokstaven
inom parentes vid sidan om datumet / Produceret på den fabrik der
fremgår med bogstav ved siden af datomærket / Produsert i de
fabrikkmarkeder som angitt med bokstavkode i parentes rett ved
datoangivelse. *Italiens varumärke nr 1 i försäljning / *Italiens varemærke
nr. 1 i salg / *Italias merkevare nr. 1 innen salg

Printing Date: Sep 1, 2018 12:58:02 AM

Language: Nordic

(S) (DK) (N) PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVETEPASTA
- Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVETE**, vatten / vand / vann.
Konsumentkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75
80 81, info-se@barilla.com / Valora Trade Denmark A/S DK-2730 Herlev, info@valoratrade.dk
/ Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, info-no@barilla.com. Barilla G. e R. Fratelli Società
per Azioni - Via Mantova 166 - Parma - Italia. Tillverkad i fabriksanläggningen
markerad med bokstaven inom parentes vid sidan om datumet / Produceret på den fabrik
der fremgår med bogstav ved siden af datomærket / Produsert i de fabrikkmarkeder som
angitt med bokstavkode i parentes rett ved datoangivelse. *Italiens varumärke nr 1 i
försäljning / *Italiens varemærke nr. 1 i salg / *Italias merkevare nr. 1 innen salg

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italien. Hergestellt in Italien im Werk, das durch die Buchstaben in Klammern neben dem aufgedruckten Datum gekennzeichnet wird. *Italiens Marke Nr.1 (nach Absatz)

Ⓟ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italien. Hergestellt in Italien im Werk, das durch die Buchstaben in Klammern neben dem aufgedruckten Datum gekennzeichnet wird. *Italiens Marke Nr.1 (nach Absatz) **Nettogewicht: 1000g**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For Australia imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

Ⓜ DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. For Australia imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English ZA

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For South Africa imported by RIALTO FOODS. Unit, 1 Rialto Park, 8 Printers Way, Montague Gardens, 7441, Cape Town, South Africa. Tel.+27 (0) 21 555 2160. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

©GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. For Australia imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. For South Africa imported by RIALTO FOODS. Unit, 1 Rialto Park, 8 Printers Way, Montague Gardens, 7441, Cape Town, South Africa. Tel.+27 (0) 21 555 2160. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Produced in Italy in the plant marked by the letter in brackets next to the date. *Italy's N°1 brand in sales

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

IMAGE ONLY (Dutch, Swedish, French, Danish, Norwegian, Spanish, German, English, Italian)

Printing Date: Sep 1, 2018 12:58:02 AM

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES				
MOYENNES-DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS -				
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVARDE -				
GENNEMSNITLIG NÆRINGSVÆRDI - NÆRINGSDEKLARASJON - GJENNOMSNITTSVERDIER				
	100g		85g*	
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGÉTICO -				
ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI				
GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - FETT - GRASAS - VETTEN - FETT - FEDT - FETT				
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON:				
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN -				
VARAV: MATTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: METTEDE FETTSYRER				
CARBIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO -				
KOOLHYDRATEN - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER				
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - DE LOS CUALES: AZÚCARES - WAARVAN:				
SUIKERS - VARAV: SOCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER				
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE -				
FIBRA ALIMENTARIA - VEZELS - FIBER - KOSTFIBER - KOSTFIBER				
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWEISS - PROTEÍNAS -				
EIWITTEN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN				
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - ZOUT - SALT - SALT - SALT				
*85g = esempio di una razione - example of a serving - exemple d'une portion - Beispiel für eine Portion - ejemplo de una ración -				
voorbeeld van een portie - eksempel på en portion / eksempel på en portion / anbefalt porsjonsstørrelse				
Numero di porzioni / number of servings / nombre de portions / Anzahl der Portionen / número de porciones / aantal porties / antal				
portioner / antal portioner / antall porsjoner: ca./ok. 12				



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000328005 SPAGHETTI SEL ORO CHEF



Elemento fotografico / Photo Element

FRP 1000328005 SPAGHETTI SEL ORO CHEF



Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000328005 SPAGHETTI SEL ORO CHEF

