

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100016843 BASILICO 6X400G STICKER CZ

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>
1000016843	BASILICO 6X400G STICKER CZ	630	08076809075756	235.0	157.0	137.0	3.82	2.4

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>
00000000028395	BASILICO 400G STICKER EU EAST	6.0	8076809513739	76.0	76.0	136.0	847.62	400.0
00000000025934	BASILICO 400G EU CROSS	1.0	8076809513739	76.0	76.0	136.0	624.3	400.0

2029003861 SUGO POMODORO E BASILICO - RICETTA GLOBALE -

Formula Technical Specification - Rev M - Issued

Issued Date: Nov 11, 2019 11:29:41 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	15.5	%

The methods of analysis are available on request

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: Spanish

E SALSA DE TOMATE CON ALBAHACA. INGREDIENTES: pulpa de tomate 72%, concentrado de tomate 14%, cebolla, aceite de girasol, albahaca 2%, azúcar, sal, aroma natural. Una vez abierto, manténgase refrigerado 5 días como máximo. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: VER TAPA. PRODUCTO DE ITALIA. Elaborado y exportado por: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy.

(E) SALSA DE TOMATE CON ALBAHACA. INGREDIENTES: pulpa de tomate 72%, concentrado de tomate 14%, cebolla, aceite de girasol, albahaca 2%, azúcar, sal, aroma natural. Una vez abierto, manténgase refrigerado 5 días como máximo. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: VER TAPA. PRODUCTO DE ITALIA. Elaborado y exportado por: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

S N D TOMATSÅS / TOMATSAUS / TOMATSAUCE MED BASILIKA / BASILIKUM. INGREDIENSER: krossade / knuste tomater / tomatkvas 72%, tomatkoncentrat / tomatpuré 14%, lök / løk / løg, solrosfröolja / solsikkeolje / solsikkeolie, basilika / basilikum 2%, socker / sukker, salt, naturlig arom / aroma. Öppnad burk / Åpnet glass / glas är hållbar / er holdbart 5 dagar / dager i kylskåp / kjøleskap / køleskab. Bäst före / Best før / Bedst før: se locket / lokket / låget. TILLVERKAD / PRODUSERT / FREMSTILLET I ITALIEN / ITALIA - Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad, www.barilla.se / Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no / Distributør: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk

S N D TOMATSÅS / TOMATSAUS / TOMATSAUCE MED BASILIKA / BASILIKUM. INGREDIENSER: krossade / knuste tomater / tomatkvas 72%, tomatkoncentrat / tomatpuré 14%, lök / løk / løg, solrosfröolja / solsikkeolje / solsikkeolie, basilika / basilikum 2%, socker / sukker, salt, naturlig arom / aroma. Öppnad burk / Åpnet glass / glas är hållbar / er holdbart 5 dagar / dager i kylskåp / kjøleskap / køleskab. Bäst före / Best før / Bedst før: se locket / lokket / låget. TILLVERKAD / PRODUSERT / FREMSTILLET I ITALIEN / ITALIA - Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad, www.barilla.se / Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no / Distributør: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FIN BASILIKAA SISÄLTÄVÄ TOMAATTIKASTIKE. AINEKSET: tomaattimurska 72%, tomaattitiiviste 14%, sipuli, auringonkukkaöljy, basilika 2%, sokeri, suola, luontainen aromi. Avattu purkki säilyy jääkaapissa 5 päivää. PARASTA ENNEN: KATSO KANSI. VALMISTETTU ITALIASSA, OSOITE ALAREUNASSA. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.

FIN BASILIKAA SISÄLTÄVÄ TOMAATTIKASTIKE. AINEKSET: tomaattimurska 72%, tomaattitiiviste 14%, sipuli, auringonkukkaöljy, basilika 2%, sokeri, suola, luontainen aromi. Avattu purkki säilyy jääkaapissa 5 päivää. PARASTA ENNEN: KATSO KANSI. VALMISTETTU ITALIASSA, OSOITE ALAREUNASSA. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

PL SOS POMIDOROWY Z BAZYLIĄ. SKŁADNIKI: pulpa pomidorowa 72%, koncentrat pomidorowy 14%, cebula, olej słonecznikowy, bazylia 2%, cukier, sól, naturalne aromaty. Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 5 dni. Masa netto: 400 g. Wyprodukowano we Włoszech. Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości i numer partii na wieczku.

PL SOS POMIDOROWY Z BAZYLIĄ.
SKŁADNIKI: pulpa pomidorowa 72%, koncentrat pomidorowy 14%, cebula, olej słonecznikowy, bazylia 2%, cukier, sól, naturalne aromaty. Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 5 dni. Masa netto: 400 g. Wyprodukowano we Włoszech. Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości i numer partii na wieczku.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

P MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO. INGREDIENTES: polpa de tomate 72%, concentrado de tomate 14%, cebola, óleo de girassol, manjeriçãõ 2%, açúcar, sal, aroma natural de manjeriçãõ. Conservar em local seco e fresco. Após abertura conservar em frigorífico por até 5 dias. CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / N° DE LOTE: VER TAMPA. Fabricado em Itália por: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Itália.

(P) MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO. INGREDIENTES: polpa de tomate 72%, concentrado de tomate 14%, cebola, óleo de girassol, manjeriçãõ 2%, açúcar, sal, aroma natural de manjeriçãõ. Conservar em local seco e fresco. Após abertura conservar em frigorífico por até 5 dias. CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / N° DE LOTE: VER TAMPA. Fabricado em Itália por: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Itália.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Finnish, Nordic, Polish, Portuguese, Spanish)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVÄRDE - GJENNOMSNITTLIG NÆRINGSINNHOLD - GENNEMSNITTLIG NÆRINGSVÆRDI - KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSISÄLTÖ - ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE - VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS	g	100
Valor energético - Energi - Energi - Energi - Energia - Wartość energetyczna - Energia		
Grasas - Fett - Fett - Fett - Rasva - Tłuszcz - Lipidos	g	2,6
de las cuales: Saturadas - varav: Mättat Fett - hvorav: Mettede fettsyrer - heraf: Mættede fedtsyrer - josta: Tydyttyynyttä - w tym: kwasy tłuszczowe nasycone - dos quais: Saturados		
	g	0,3
Hidratos de carbono - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraalit - Węglowodany - Hidratos de carbono	g	7,6
de los cuales: Azúcares - varav: Sockerarter - hvorav: Sukkerarter - heraf: Sukkerarter - josta: Sokereita - w tym: cukry - dos quais: Açúcares		
	g	5,9
Fibra alimentaria - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu - Blonnik - Fibra	g	1,9
Proteínas - Protein - Protein - Protein - Proteiini - Białko - Proteínas	g	1,6
Sal - Salt - Salt - Salt - Suola - Sól - Sal	g	0,900
SIN GLUTEN / ISENTO DE GLÚTEN / GLUTENFRI / BEZGLUTENOWY		

Elemento grafico / Graphic Element

3DF SUGO BASIL 400G INTL

