

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012441 BOLOGNESE 6X400G F-FLEM-GE-SP**

**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>
1000012441	BOLOGNESE 6X400G F-FLEM-GE-SP	630	08076809036672	235.0	157.0	137.0	3.72	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>
00000000026010	BOLOGNESE 400G F-FLEM-GE	6.0	8076809513678	76.0	76.0	136.0	624.3	400.0

2029004744 RAGU ALLA BOLOGNESE - VFM 2014 -  
Formula Technical Specification - Rev O - Issued

Issued Date: Sep 19, 2022 6:05:39 PM

**Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques**

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	20.0	%

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 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: French

**BE-CH-FR-LU SAUCE A BASE DE TOMATES AVEC VIANDE DE BŒUF ET DE PORC. Ingrédients :** pulpe de tomate 24%, eau, concentré de tomate 18%, oignons, viande de bœuf 8%, viande de porc 8%, carottes, **céleri**, huiles végétales (olive, tournesol), sucre, sel, amidon de maïs, thym, laurier 0,05%, poivre noir. A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE. Après ouverture, cette sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur.

**BE-CH-FR-LU - SAUCE A BASE DE TOMATES AVEC VIANDE DE BŒUF ET DE PORC. INGRÉDIENTS :** pulpe de tomate 24%, eau, concentré de tomate 18%, oignons, viande de bœuf 8%, viande de porc 8%, carottes, **céleri**, huiles végétales (olive, tournesol), sucre, sel, amidon de maïs, thym, laurier 0,05%, poivre noir. A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE COUVERCLE. Après ouverture, cette sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

**AT-CH-DE TOMATENSAUCE MIT RIND- UND SCHWEINEFLEISCH.**

**Zutaten:** Tomatenfruchtfleisch 24%, Wasser, Tomatenkonzentrat 18%, Zwiebeln, Rindfleisch 8%, Schweinefleisch 8%, Karotten, **Sellerie**, pflanzliche Öle (Olive, Sonnenblume, abhängig von der Versorgungslage), Zucker, Salz, Maisstärke, Thymian, Lorbeer 0,05%, schwarzer Pfeffer. Nach dem Öffnen gekühlt 5 Tage haltbar. MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL.

**AT-CH-DE - TOMATENSAUCE MIT RIND- UND SCHWEINEFLEISCH. ZUTATEN:**

Tomatenfruchtfleisch 24%, Wasser, Tomatenkonzentrat 18%, Zwiebeln, Rindfleisch 8%, Schweinefleisch 8%, Karotten, **Sellerie**, pflanzliche Öle (Olive, Sonnenblume, abhängig von der Versorgungslage), Zucker, Salz, Maisstärke, Thymian, Lorbeer 0,05%, schwarzer Pfeffer. Nach dem Öffnen gekühlt 5 Tage haltbar. MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DECKEL.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

**BE-NL SAUS OP BASIS VAN TOMATEN MET RUND- EN VARKENSVLEES. Ingrediënten:** tomatenpulp 24%, water, tomatenpuree 18%, uien, rundvlees 8%, varkensvlees 8%, wortelen, **selderij**, plantaardige oliën (olijf, zonnebloem), suiker, zout, maïszetmeel, tijm, laurier 0,05%, zwarte peper. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DATUM OP DEKSEL. De saus kan na opening nog maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden.

**BE-NL -SAUS OP BASIS VAN TOMATEN MET RUND- EN VARKENSVLEES. INGREDIËNTEN:** tomatenpulp 24%, water, tomatenpuree 18%, uien, rundvlees 8%, varkensvlees 8%, wortelen, **selderij**, plantaardige oliën (olijf, zonnebloem), suiker, zout, maïszetmeel, tijm, laurier 0,05%, zwarte peper. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DATUM OP DEKSEL. De saus kan na opening nog maximaal 5 dagen in de koelkast bewaard worden.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

**ES SALSA DE TOMATE CON CARNE DE BOVINO Y CERDO.**

**Ingredientes:** Pulpa de tomate 24%, agua, concentrado de tomate 18%, cebolla, carne de bovino 8%, carne de cerdo 8%, zanahorias, **apio**, aceites vegetales (oliva, girasol), azúcar, sal, almidón de maíz, tomillo, laurel 0,05%, pimienta negra. Una vez abierto, guárdese en el frigorífico 5 días como máximo. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: VER TAPA.

**ES - SALSA DE TOMATE**

**CON CARNE DE BOVINO Y CERDO. INGREDIENTES:** Pulpa de tomate 24%, agua, concentrado de tomate 18%, cebolla, carne de bovino 8%, carne de cerdo 8%, zanahorias, **apio**, aceites vegetales (oliva, girasol), azúcar, sal, almidón de maíz, tomillo, laurel 0,05%, pimienta negra. Una vez abierto, guárdese en el frigorífico 5 días como máximo. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: VER TAPA.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Dutch, French, Spanish, German)

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE - NÄHRWERTDEKLARATION - VOEDINGSWAARDE - INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	g	100
Énergie - Energie - Energie - Valor energético		
	kJ	380
	kcal	91
Matières grasses - Fett - Vetten - Grasas	g	4,8
dont : Acides gras saturés - davon: Gesättigte Fettsäuren - waarvan: Verzadigde vetzuren - de las cuales: Saturadas	g	1,0
Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Hidratos de carbono	g	7,0
dont : Sucres - davon: Zucker - waarvan: Suikers - de los cuales: Azúcares	g	4,7
Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Vezels - Fibra alimentaria	g	1,5
Protéines - Eiweiss - Eiwitten - Proteínas	g	4,2
Sel - Salz - Zout - Sal	g	1,0
<b>SANS GLUTEN / GLUTENFREI / GLUTENVRIJ / SIN GLUTEN</b>		



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

www.barilla.com |

400g e  
380ml e

IT  
HMB  
E

4

EAN 10x30

GLASS  
RECYCLING

100%  
GLASS  
RECYCLING

100%  
METAL  
RECYCLING



# BOLOGNESE



VALIJS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS		g	100
Energie - Energie - Energie - Valor energético		KJ	359
		kcal	86
Matières grasses - Fett - Vetten - Grasas		g	4,0
dont : Acides gras saturés - davon: Gesättigte Fettsäuren - waarvan: Verzadigde vetzuren - de las cuales: Saturadas		g	1,0
Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Hidratos de carbono		g	7,5
dont : Sucres - davon: Zucker - waarvan: Suikers - de los cuales: Azúcares		g	4,2
Fibres alimentaires - Ballaststoffen - Vezels - Fibra alimentaria		g	1,2
Protéines - Eiweiss - Eiwitten - Proteínas		g	4,2
Sel - Salz - Zout - Sal		g	1,000

**SANS GLUTEN / GLUTENFREI /  
GLUTENVRIJ / SIN GLUTEN**

\*Test Consummateur réalisé en France en 2016 par  
Tasting Center.

BECH-FRÜLLSAUCE A BASE DE TOMATES AVEC VIANDE DE BŒUF ET DE  
PORC. INGREDIENTS : pulpa de tomate 24%, eau, concentré de tomate 16%,  
oignons, viande de boeuf 8%, viande de porc 8%, carottes, céleri, herbes végétales  
(olive, tournesol), sucre, sel, amidon de maïs, thym, laurier 0,05%, poivre noir. A  
CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LA DATE INSCRITE SUR LE  
SOUS-VERCLE. Achte overtuken, vette saus sa conserve 5 jours au réfrigérateur.  
AT-CH-DE - TOMATENSAUCE MIT RIND- UND SCHWENKEFLEISCH. ZUTATEN:  
tomatenpulpe 24%, wasser, tomatenpulver 16%, zucker, pfeffer,  
8%, schweinefleisch 8%, korn, salz, maissärke, thymian, lorbeer,  
abhängig von der versorgungslage), zucker, salz, maissärke, thymian, lorbeer  
0,05%, schwarzer pfeffer. nach dem öffnen geschä 5 tage haltbar. MINDESTENS  
HALTBAR BIS: SIEHE BECKEL. BE-NL - SAUS OP BASIS VAN  
TOMATEN MET RUND- EN VARKENSVEES. INGREDIENTEN:  
tomatenpulp 24%, water, tomatenpuree 16%, uien, rundvlees  
8%, varkensvlees 8%, wortelen, selderij, plantaardige olie  
(olijf, zonnebloem), suiker, zout, maïszetmeel, tijm, laurier  
0,05%, zwarte peper. TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE  
DATUM OP DORSEL. De saus kan na opening nog maximaal 5  
dagen in de koelkast bewaard worden. ES - SALSÀ DE TOMATE  
CÓN CARNE DE BOVINO Y CERDO. INGREDIENTES: Pulpa  
de tomate 24%, agua, concentrado de tomate 16%, cebolla,  
carne de bovino 8%, carne de cerdo 8%, zanahorias, apio,  
aceites vegetales (oliva, girasol), azúcar, sal, almidón de maíz,  
tomillo, laurel 0,05%, pimienta negra. Una vez abierto,  
guardese en el frigorífico 5 días como máximo. CONSUMIR  
PREFERENTEMENTE ANTES DE VER TAPA.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012441 BOLOGNESE 6X400G F-FLEM-GE

