

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000001589 STELLINE 500G

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>
1000001589	STELLINE 500G	960	08076809062282	194.0	333.0	302.0	12.805	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>
00000000000298	F.TO 027 STELLINE 500 G.	24.0	8076800315271	107.0	43.0	145.0	521.79	500.0

2029000028 F.027 STELLINE

Formula Technical Specification - Rev U - Issued

Issued Date: Sep 20, 2015 4:27:06 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 :	4.10	mm
Length :	1.40	mm

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques microbiologiques

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 temperature 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).

Master Copy Data

Copy intestazione ingredienti / IngredientsHeader Copy

Language: Italian

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua.
Può contenere tracce di uova se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (A).

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua.

MS

Può contenere tracce di uova se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (A).

Copy intestazione ingredienti / IngredientsHeader Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser.

Kann Spuren von Eiern enthalten, wenn das Produkt in dem mit dem Buchstaben (A) gekennzeichneten Werk hergestellt wurde - 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben.

Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren.

Kochzeit **X** Min.

Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. Kühl und trocken lagern.

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. **Kann Spuren von Eiern enthalten, wenn das Produkt in dem mit dem Buchstaben (A) gekennzeichneten Werk hergestellt wurde** - 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit **X** Min. Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. Kühl und trocken lagern.

Nettogewicht:

NC g

MS

Copy intestazione ingredienti / IngredientsHeader Copy

Language: English

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **wheat** semolina, water.

May be present traces of eggs if produced in the plant indicated with letter (A).

Store in a cool dry place.
100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for **X** minutes, stirring occasionally.
Drain and serve.

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA -
Ingredients: durum **wheat** semolina, water.
May be present traces of eggs if produced in the plant indicated with letter (A).
Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for **X** minutes, stirring occasionally.
Drain and serve.

MS

Copy delle informazioni nutrizionali / NutritionFacts Copy

Language: NT

SEE IMAGE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES			
	100g	50g ¹	%R ² /50g
ENERGIA - ENERGIE - ENERGY	kJ 1521 760	9%	
	kcal 359 179	9%	
GRASSI - FETT - FAT	g 2.0	1.0	1%
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - OF WHICH: SATURATES	g 0.5	0.3	2%
CARBOIDRATI - KOHLENHYDRATE - CARBOHYDRATE	g 72.2	36.1	14%
DI CUI: ZUCCHERI - DAVON: ZUCKER - OF WHICH: SUGARS	g 3.5	1.8	2%
FIBRE - BALLASTSTOFFE - FIBRE	g 3.0	1.5	
PROTEINE - EWEISS - PROTEIN	g 11.5	5.8	12%
SALE - SALZ - SALT	g 0.013	0.006	0%

¹50g = esempio di una porzione. Il pacchetto contiene 10 porzioni circa / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 10 Portionen / example of a serving. The package contains approximately 10 servings.

²RI = Assunzione di riferimento di un adulto medio / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000650027 STELLINE 24X500G



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000650027 STELLINE 24X500G

**È quello che
abbiamo dentro
a renderci unici**

C'è l'attenzione per la nostra
pasta **lungo tutta la filiera**,
dal campo di grano fino alla tua
tavola, per garantire
sempre elevati
livelli di **qualità**
e **sicurezza**
alimentare.



Perché abbiamo una grande
passione per la pasta e la
curiamo, fin dai minimi dettagli,
per **esaltare il piacere**
del tuo piatto preferito.

SCOPRI DI PIÙ SU
www.barilla.com



Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000650027 STELLINE 24X500G



Barilla

STELLINE
COTTURA: 6 MINUTI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI -
DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE -
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

	100g (3.5)	100g (3.5)
ENERGIA - ENERGIE	350 (76)	3%
ENERGY	142 (39)	1%
GRASSI - FETT - FAT	0.2 (0.1)	1%
DIECI-ACIDI GRASSI SATURATI - DICHTIG GESÄTTIGTE FETTSAUREN - OF WHICH SATURATED	0.1 (0.3)	2%
CARBOIDRATI - KOHLENHYDRATE - KOHLENHYDRATE	72.2 (86)	14%
DIECI-ZUCKER - DARON ZUCKER - OF WHICH SUGARS	0.5 (1.8)	7%
FIBRE - BALLASTSTOFFE FIBRE	0.2 (0.1)	
PROTEINE - EIWESSE PROTEIN	11.5 (5.8)	12%
SALE - SALT - SALT	0.01 (0.03)	2%

*100g = esempio di una porzione. Il pacchetto
contiene 10 porzioni circa / Beispiel für eine
Portion (Eine Packung enthält ca. 10 Portionen)
example of a serving. The package contains
approximately 10 servings.

*N = Associazione di elementi di un adulto
medeo / Referenzmenge für einen durchschnitt-
lichen Erwachsenen / Reference intake of
an average adult (9000 kJ/2000 kcal)

PASTA
ASTUCCIO
CARTONCINO
MARCHIO
CARTA

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000650027 STELLINE 24X500G



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000650027 STELLINE 24X500G



STELLINE

COTTURA 6 MINUTI

n.27

DOVE C'È BARILLA C'È CASA

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000650027 STELLINE 24X500G

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / MINDESTENS HALTBAR BIS / BEST BEFORE

This number is
valid in Italy only.

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO
DURO / TEIGWAREN AUS
HARTWEIZENGRIESS /
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

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



500g^e

CODICE EAN

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000650027 STELLINE 24X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000650027 STELLINE 24X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000650027 STELLINE 24X500G

