

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000017716 RINGO CEREALI E COCCO 156GX9

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>
1000017716	RINGO CEREALI E COCCO 156GX9	210	08013355021240	393.0	187.0	181.0	1.922	1.404

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>
00000000028830	RINGO CEREALI E COCCO PAVESI 156G	9.0	8013355501018	40.0	152.0	168.0	185.26	156.0

2029006261 RINGO CEREALI E COCCO

Formula Technical Specification - Rev A - Issued

Issued Date: Mar 2, 2020 11:57:17 PM

Status Allergens

Può contenere tracce di frutta a guscio soia e uova	ITA
May contain traces of nuts soy and eggs	ENG

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture and volatile substances	2.0	%

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>
Diameter	39.0	mm
Gross weight (filled biscuit / cookie)	8.7	g

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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	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

BISCOTTI FARCITI CON CREMA AL COCCO. Ingredienti: Biscotti (75%): farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, mix di cereali croccanti 4,2% (farina di riso, farina di mais, zucchero, glutine di **frumento**, olio di girasole, cacao, farina di **frumento** maltato, sale), cacao magro, sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di **latte** in polvere, sale, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), aroma. Crema (25%): zucchero, olio e grasso vegetali non idrogenati (colza, karitè), cocco 2,3%, siero di **latte** in polvere, destrosio, amido di **frumento**, aroma. **Può contenere tracce di: frutta a guscio, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.** CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

BISCOTTI FARCITI CON CREMA AL COCCO. Ingredienti: Biscotti (75%): farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, amido di **frumento**, mix di cereali croccanti 4,2% (farina di riso, farina di mais, zucchero, glutine di **frumento**, olio di girasole, cacao, farina di **frumento** maltato, sale), cacao magro, sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di **latte** in polvere, sale, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), aroma. Crema (25%): zucchero, olio e grasso vegetali non idrogenati (colza, karitè), cocco 2,3%, siero di **latte** in polvere, destrosio, amido di **frumento**, aroma. **Può contenere tracce di: frutta a guscio, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.** CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g			
ENERGIA	2059 kJ / 491 kcal	CARBOIDRATI	65,8 g
GRASSI	22 g	di cui: zuccheri	27 g
di cui: acidi grassi saturi	4,5 g	FIBRE	3,0 g
		PROTEINE	6,0 g
		SALE	0,450 g

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 28958 RINGO CEREALI E COCCO MONO 26G

BISCOTTI FARCITI CON CREMA AL COCCO. Ingredienti: Biscotti (75%): farina di frumento, zucchero, olio di girasole, amido di frumento, mix di cereali croccanti 4,2% (farina di riso, farina di mais, zucchero, glutine di frumento, olio di girasole, cacao, farina di frumento maltato, sale), cacao magro, sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di latte in polvere, sale, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), aroma. Crema (25%): zucchero, olio e grasso vegetali non idrogenati (colza, karité), cocco 2,3%, siero di latte in polvere, destrosio, amido di frumento, aroma. **Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e uova.** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO. Barilla G. e R. Fratelli – Società per Azioni Via Mantova 166, 43122 Parma – Italia. Prodotto nello stabilimento di Zona Industriale Campolungo, Ascoli Piceno.

PAVESI

RINGO

3 BISCOTTI

CEREALI CROCCANTI

CON CREMA AL COCCO

SENZA OLIO DI PALMA

Da consumarsi preferibilmente entro il:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g			
ENERGIA	2058 kJ / 491 kcal	CARBOIDRATI	65,8 g
GRASSI	22 g	di cui: zuccheri	27 g
di cui: acidi grassi saturi	4,5 g	FIBRE	3,0 g
		PROTEINE	6,0 g
		SALE	0,450 g

26g e

RINGO

CEREALI CROCCANTI

MONOPORZIONE

PLASTICA

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 28958 RINGO CEREALI E COCCO MONO 26G

