

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000023088 LINGUINE
24X500G LC INTL RENAISSANCE

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>
1000023088	LINGUINE 24X500G LC INTL RENAISSANCE	960	08076809097925	400.0	297.0	150.0	12.83	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>
00000000031927	LINGUINE 500G LC INTL RENAISSANCE	24.0	8076809523509	31.0	270.0	70.0	516.5	500.0

2029007437 F.013 BAVETTE - LINGUINE ESTERO
Formula Technical Specification - Rev D - Issued
Issued Date: Feb 23, 2024 12:40:52 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>
Length :	255	mm
Thickness :	1.46	mm
Width :	3.10	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: English

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina.
May contain traces of **soy** and **mustard**.
Store in a cool and dry place.
Cooking time: xx minutes
Best before

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Ingrédients: semoule de **blé** dur.
Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**.
Conserver dans un endroit frais et sec.
Temps de cuisson: xx min.
À consommer de préférence avant le

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL
Ingrediënten: **durumtarwegriesmeel**, water.
Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten.
Op een droge en koele plaats bewaren.
Kooktijd: xx minuten.
Ten minste houdbaar tot

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS

Zutaten: **Hartweizengrieß**.

Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten.

Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Kochzeit: xx Minuten.

Mindestens haltbar bis

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό.
Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**.
Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος.
Χρόνος βρασμού: xx λεπτά.
Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Czech

SEMOLINOVÉ TĚSTOVINY SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDÉ PŠENICE
Složení: semolina z tvrdé **pšenice**.
Může obsahovat stopy **soji** a **hořčice**.
Skladujte v suchu a chraňte před teplem.
Doba vaření: xx minut.
Minimální trvanlivost do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovak

SEMOLINOVÉ CESTOVINY SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDEJ PŠENICE
Zloženie: semolina z tvrdej **pšenice**.
Môže obsahovať **sóju** a **horčicu**.
Skladujte v suchu a chráňte pred teplom.
Čas varenia: xx minút.
Minimálna trvanlivosť do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

PASTA AV DURUMVETE

Ingredienser: **durumvete**.

Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**.

Förvaras torrt och svalt.

Koktid: xx minuter.

Bäst före

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL LINGUINE_24X500G_LC_INTL_RENAISSANCE



Elemento grafico / Graphic Element

3DR LINGUINE_24X500G_LC_INTL_RENAISSANCE





Elemento grafico / Graphic Element

3DF LINGUINE_24X500G_LC_INTL_RENAISSANCE





BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

DATA:
19/03/2024

COLORI:
N° 6

COPRENZE
INCHIOSTRI
%

DESCRIZIONE PRODOTTO: COLLEZIONE LINGUINE 500g

1	2	3	4	5	6
CYAN	P. 200 C	YELLOW	BLACK	BLU	ORO
				P. 2767 C	P. 872 C



Linguine n.13

Linguine n.13

COTTURA 10 MINUTI

COTTURA 10 MINUTI

Linguine n.13



Linguine n.13



☐ SEMOLINOVÉ TĚSTOVINY
SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDÉ
PŠENICE. Složení: semolina z
tvrdé **pšenice**. Může obsahovat
stopy **sóji** a **hořčice**. Doba vaření:
10 minut. Skladujte v suchu a
chráňte před teplem. ***Speciální
tvary pro Speciální momenty.**

☐ SEMOLINOVÉ CESTOVINY
SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDEJ
PŠENICE. Zloženie: semolina z
tvrdkej **pšenice**. Môže obsahovať
sóju a **horčicu**. Čas varenia:
10 minút. Skladujte v suchu a
chráňte pred teplom. ***Speciálne
tvary pre špeciálne momenty.**

☐ ☐ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ.
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού
σιταριού, νερό. Μπορεί να περιέχει
ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Χρόνος
βρασμού: 10 λεπτά. Διατηρείται σε
δροσερό και ξηρό μέρος. ***Ιδιαίτερα
σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**



Scan me
and get inspired
by our recipes



☐☐ DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA.
Ingredients: durum **wheat** semolina.
May contain traces of **soy** and **mustard**.
Cooking time: 10 minutes. Store in a cool and
dry place. GB: Imported by Euro Food Brands,
Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.
***Special Shapes for Special Moments.**

☐☐☐ PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE
DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients:
semoule de **blé dur**. Peut contenir des traces de **soja**
et de **moutarde**. Temps de cuisson: 10 min.
Conserver dans un endroit frais et sec.
***Des Formes Spéciales pour Des Moments
Spéciaux.** **À nous les pâtes, à vous la fantasia.

☐☐☐ DEEGWAREN VAN HARDE
TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten:
durumtarwegriesmeel, water.
Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten.
Kooktijd: 10 minuten. Op een droge en
koele plaats bewaren. ***Speciale Vormen
voor Speciale Momenten.**

☐☐☐ TEIGWAREN AUS
HARTWEIZENGRIESS. Zutaten:
Hartweizengriess. Kann Spuren von
Sojabohnen und **Senf** enthalten. Kochzeit:
10 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme
geschützt lagern. ***Besondere Pastaformen
für besondere Genussmomente.**

☐ PASTA AV DURUMVETE.
Ingredienser: **durumvete**.
Kan innehålla spår av
sojabönor och **senap**. Koktid:
10 minuter. Förvaras torrt och
svalt. ***Speciella Former för
Speciella Tillfällen.**



500g e



Servivorschlag

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova, 166 - 43122 Parma - Italy
Durum wheat semolina pasta / Pâtes alimentaires de semoule de blé dur de qualité supérieure /
Deegwaren van harde tarwegriesmeel / Teigwaren aus Hartweizengriess / Pasta av durumvete /
Semolinové těstoviny sušené z krupice z tvrdé pšenice / Pasta av durumvete /
Zuparika από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού

Best before / À consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot / Mindestens haltbar bis /
Best före / Minnasthi trauhlust do / Minnasthi trauhlust do / Wskazani czasu spożycia najpóźniej

Cod. imp. 3030059087
Dimensione 270x70x31
ITEM 023088
Fustella 31.29

DISEGNO TECNICO:
118714AS - 31.29

ITEM:
023088

CODICE EAN:
8076809523509

DATA E FIRMA BARILLA

CODICE IMBALLO:
3030059087

NOTE:

N°CARTELLA:
RC 59140

COPERTURA
TOTALE
INCHIOSTRO

89 %