

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000013216 TRENETTE 500GX24 VOIELLO 2015

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>
1000013216	TRENETTE 500GX24 VOIELLO 2015	960	08076810003267	200.0	300.0	282.0	12.35	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>
00000000026494	TRENETTE 500G VOIELLO 2015	24.0	8076810500544	315.0	80.0	30.0	503.773	500.0

2029001254 F.112 TRENETTE VOIELLO(100% AUREO)

Formula Technical Specification - Rev R - Issued

Issued Date: Jan 18, 2017 11:12:00 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.5	%

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>
Thickness :	1.35	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: Italian

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro varietà "AUREO", acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia.**

● PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro varietà "AUREO", acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß** der Sorte "AUREO", Wasser. **Kann Spuren von Soja enthalten.** HERGESTELLT IN ITALIEN. Kochzeit 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

• TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß** der Sorte "AUREO", Wasser. **Kann Spuren von Soja enthalten.** HERGESTELLT IN ITALIEN. Kochzeit 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sémola de **trigo** duro variedad "AUREO", agua. **Puede contener trazas de soja.** PESO NETO: 500g. PRODUCTO DE ITALIA. Tiempo de cocción 11 min. Conservar en lugar fresco y seco.

● PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sémola de **trigo** duro variedad "AUREO", agua. **Puede contener trazas de soja.** PESO NETO: 500g. PRODUCTO DE ITALIA. Tiempo de cocción 11 min. Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina of variety "AUREO", water. **May contain traces of soybeans.** Net weight: 500g. MADE IN ITALY. Cooking time 11 minutes. Store in a cool dry place.

• DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina of variety "AUREO", water. **May contain traces of soybeans.** Net weight: 500g. MADE IN ITALY. Cooking time 11 minutes. Store in a cool dry place.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

PÂTES ALIMENTAIRES. Ingrédients : semoule de **blé** dur variété "AUREO", eau. **Peut contenir des traces de soja.** PRODUITES EN ITALIE. Temps de cuisson 11 min. Conserver dans un endroit frais et sec.

● PÂTES ALIMENTAIRES. Ingrédients : semoule de **blé** dur variété "AUREO", eau. **Peut contenir des traces de soja.** PRODUITES EN ITALIE. Temps de cuisson 11 min. Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

See image (German, Spanish, English, French, Italian)

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	100 g	85 g ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾ / 85 g
ENERGIA - ENERGY - VALOR ENERGÉTICO - ENERGIE - ÉNERGIE	1521 kJ - 359 kcal	1293 kJ - 305 kcal	15%
GRASSI - FAT - GRASAS - FETT - MATIÈRES GRASSES	2,0 g	1,7 g	2%
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DE LAS CUALES: SATURADAS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DONT : ACIDES GRAS SATURÉS	0,4 g	0,3 g	2%
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - KOHLENHYDRATE - GLUCIDES	69,7 g	59,2 g	23%
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DE LOS CUALES: AZÚCARES - DAVON: ZUCKER - DONT : SUCRES	3,5 g	3,0 g	3%
FIBRE - FIBRE - FIBRA ALIMENTARIA - BALLASTSTOFFE - FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	2,6 g	-
PROTEINE - PROTEIN - PROTEÍNAS - EIWIEISS - PROTÉINES	14,0 g	11,9 g	24%
SALE - SALT - SAL - SALZ - SEL	0,013 g	0,011 g	0%

⁽¹⁾85g = ESEMPIO DI UNA PORZIONE - EXAMPLE OF A SERVING - EJEMPLO DE UNA RACIÓN - BEISPIEL FÜR EINE PORTION - EXEMPLE D'UNE PORTION

⁽²⁾RI = ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO / REFERENCE INTAKE OF AN AVERAGE ADULT / INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO / REFERENZMENGE FÜR EINEN DURCHSCHNITTICHEN ERWACHSENEN / APPORT DE RÉFÉRENCE POUR UN ADULTE-TYPE (8400 kJ / 2000 kcal)

LA CONFEZIONE CONTIENE 6 PORZIONI CIRCA - THE PACKAGE CONTAINS 6 SERVINGS APPROXIMATELY - EL ENVASE CONTIENE APROXIMADAMENTE 6 PORCIONES - EINE PACKUNG ENTHÄLT CA. 6 PORTIONEN - LE PAQUET CONTIENT ENVIRON 6 PORTIONS



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000013216 TRENETTE 500GX24 VOIELLO 2015



Voiello
L'UNICA CON GRANDAUREO 100% ITALIANO
FILIERA CONTROLLATA
VOIELLO UTILIZZA GRANDO DURO COLTIVATO E MACINATO IN ITALIA. PER OFFRIRTI UNA PASTA DALLA TENACIA ECCEZIONALE. IL CONTROLLO DEL GRANDAUREO LUNGO TUTTA LA FILIERA, DAL CAMPO ALLA PRODUZIONE, È GARANZIA DI QUALITÀ.
N° 105 VERMICELLI COTTURA 13 MIN
EAN CODE BLU
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL •
BEST BEFORE • CONSUMAR PREFERENTEMENTE AVANT DE •
VALORI NUTRIZIONALI MEDI • AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
100 g 85 g* 100 g
*ES - ESEMPIO DI UNA PORZIONE - EXAMPLE OF A SERVING - LEAUMPLE D'UNE PORTION - BEISPIEL FÜR EINE PORTION - ESEMPIO D'UNE PORTION
%R - ASSOLUZIONE DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO / REFERENCE NUTRIENT OF AN ADULT / REFERENCE NUTRIENT OF AN ADULT / REFERENCE NUTRIENT OF AN ADULT / REFERENCE NUTRIENT OF AN ADULT
LA COMPOSIZIONE CONTIENE 6 PORZIONI CIRCA - THE PACKAGE CONTAINS 6 SERVINGS APPROXIMATELY - EL ENVASE CONTIENE APROXIMADAMENTE 6 PORCIONES - EINE PACKUNG ENTHÄLT CA. 6 PORTIONES - LE PAQUET CONTIENT ENVIRON 6 PORTIONS
500g 500g e

Elemento grafico / Graphic Element

LFP-RGP 1000013216 TRENETTE 500GX24 VOIELLO 2015

Voello TRENETTE N° 112

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000013216 TRENETTE 500GX24 VOIELLO 2015

