

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016365 GOCCIOLE
EXPORT PAV 12X500G

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>
1000016365	GOCCIOLE EXPORT PAV 12X500G	365	08013355020977	298.0	398.0	232.0	6.616	6.0

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>
00000000028121	GOCCIOLE EXPORT PAV 500G	12.0	8013355500844	70.0	140.0	240.0	512.99	500.0

2029000651 GOCCIOLE
Formula Technical Specification - Rev BB - Issued
Issued Date: Mar 8, 2024 9:38:05 AM

Status Allergens

Può contenere tracce di frutta a guscio, senape, sesamo e uova.	ITA
May contain traces of nuts, mustard, sesame seeds and eggs.	ENG

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.05	%
Moisture and volatile substances	3.1	%

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	63.3	mm

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
thickness	12.7	mm
weight	12.0	g
width	44.8	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 chaine 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).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

LU - DE - AT - KEKSGBÄCK MIT SCHOKOSTÜCKCHEN. Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Schokostückchen 14,6% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine (**Soja**)], Sonnenblumenöl, Butter (**Milch**), Glukosesirup, **Weizenstärke**, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Salz, Vanillearoma. Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Hartschalenobst)**, **Senf**, **Sesamsamen** und **Eiern** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Verbraucherkontakt: Barilla Deutschland GmbH, Bereich Wasa, Wasastraße 10, D - 29229 Celle.

LU - DE - AT - KEKSGBÄCK MIT SCHOKOSTÜCKCHEN. Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Schokostückchen 14,6% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine (**Soja**)], Sonnenblumenöl, Butter (**Milch**), Glukosesirup, **Weizenstärke**, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Salz, Vanillearoma. Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Hartschalenobst)**, **Senf**, **Sesamsamen** und **Eiern** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Verbraucherkontakt: Barilla Deutschland GmbH, Bereich Wasa, Wasastraße 10, D - 29229 Celle.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

ES - GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE. Ingredientes: harina de **trigo**, azúcar, pepitas de chocolate 14,6% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro, emulgente: lecitinas (**soja**)], aceite de girasol, mantequilla (**leche**), jarabe de glucosa, almidón de **trigo**, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal, aroma de vainilla. Puede contener trazas de **Frutos de cáscara, granos de Sésamo, Mostaza y Huevos**. Conservar en un lugar fresco y seco.

Printing Date: Jun 9, 2024 8:25:23 PM

Language: Spanish

ES - GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE. Ingredientes: harina de **trigo**, azúcar, pepitas de chocolate 14,6% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro, emulgente: lecitinas (**soja**)], aceite de girasol, mantequilla (**leche**), jarabe de glucosa, almidón de **trigo**, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal, aroma de vainilla. Puede contener trazas de **Frutos de cáscara, granos de Sésamo, Mostaza y Huevos**. Conservar en un lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

FR - LU - BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT. Ingrédients: farine de **blé**, sucre, pépites de chocolat 14,6% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant: lécithines (**soja**)], huiles de tournesol, beurre (**lait**), sirop de glucose, amidon de **blé**, poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), sel, arôme vanille. Service consommateur Barilla France SAS Immeuble Horizon, 30 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt. Peut contenir des traces de **Fruits à coque, graines de Sésame, Moutarde** et **Œuf**. A conserver au frais et au sec.

Printing Date: Jun 9, 2024 8:25:23 PM

Language: French

FR - LU - BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT. Ingrédients: farine de **blé**, sucre, pépites de chocolat 14,6% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant: lécithines (**soja**)], huiles de tournesol, beurre (**lait**), sirop de glucose, amidon de **blé**, poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium), sel, arôme vanille. Service consommateur Barilla France SAS Immeuble Horizon, 30 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt. Peut contenir des traces de **Fruits à coque, graines de Sésame, Moutarde** et **Œuf**. A conserver au frais et au sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB - MT - BISCUITS WITH CHOCOLATE CHIPS. Ingredients: **wheat** flour, sugar, chocolate chips 14.6% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa, emulsifier: lecithins (**soy**)], sunflower oil, butter (**milk**), glucose syrup, **wheat** starch, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, vanillin flavouring. May contain traces of **Eggs, Mustard, Nuts** and **Sesame seeds**. Store in a cool and dry place. For GB Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.

GB - MT - BISCUITS WITH CHOCOLATE CHIPS. Ingredients: **wheat** flour, sugar, chocolate chips 14.6% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa, emulsifier: lecithins (**soy**)], sunflower oil, butter (**milk**), glucose syrup, **wheat** starch, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, vanillin flavouring. May contain traces of **Eggs, Mustard, Nuts** and **Sesame seeds**. Store in a cool and dry place. For GB Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

see image (English, French, German, Spanish)

Language: NT

NUTRITION DECLARATION / VALORES NUTRICIONALES / NÄHRWERTDEKLARATION / DECLARATION NUTRITIONNELLE	per 100g	per 100g	per 100g	% RI*
ENERGY / VALOR ENERGÉTICO / ENERGIE / ÉNERGIE	2045 kcal	245 59	245 59	3%
FAT / GRASAS / FETT / MATIÈRES GRASSES	22	2,6	2,6	4%
OF WHICH SATURATES / DE LAS CUALES SATURADAS / DAYON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / DONT ACIDES GRAS SATURÉS	6,2	0,7	0,7	4%
CARBOHYDRATE / HIDRATOS DE CARBONO / KOHLENHYDRATE / GLUCIDES	64	7,7	7,7	3%
OF WHICH SUGARS / DE LOS CUALES AZÚCARES / DAYON ZUCKER / DONT SUCRES	22	2,6	2,6	3%
FIBRE / FIBRA ALIMENTARIA / BALLASTSTOFFE / FIBRES ALIMENTAIRES	4,1	<0,5	<0,5	
PROTEIN / PROTEÍNAS / EIWEIß / PROTÉINES	6,5	0,8	0,8	2%
SALT / SAL / SEL / SALZ	0,53	0,06	0,06	1%

RI*: reference intake of an average adult /
Ingesta de referencia de un adulto medio /
Referenzmenge für einen durchschnittlichen
Erwachsenen / apport de référence pour un adulte-type
(8400kJ / 2000 kcal).

The package contains about 42 biscuits.
El envase contiene aproximadamente
42 galletas /
Die Packung enthält ca. 42 Kekse. /
Le paquet contient environ 42 biscuits.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 28121 GOCCIOLE EXPORT PAV 500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 28121 GOCCIOLE EXPORT PAV 500G



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 28121 GOCCIOLE EXPORT PAV 500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 28121 GOCCIOLE EXPORT PAV 500G



																											
DATA: 09/02/2023		PRODOTTI: Gocciolate Cioccolate 500g - EXPORT - GAO " MODIFICA Testi - Eliminato Sug. Colazione "										N° CARTELLA 23-770		CODICE EAN: 8013355500844		FASCIA: 440 mm		PASSO TAGLIO: 295 mm									
BARILLA G.e R. FRATELLI S.p.A.		COLORI: N° 8 + Vernice		1 LATTE P.WG5		2 BISTRO P.478		3 NERO		4 MAGETA		5 CYAN		6 GIALLO		7 ROSSO 485 2X		8 BLU P.280		9 VERN. TOT		COPRENZA TOTALE INCHIOSTRI		CODICE IMBALLO: 3030057311		DATA E FIRMA BARILLA	
UNITA' GRAFICAL PACKAGING BAKERY		COPRENZE INCHIOSTRI %		0,9%		2,7%		6,1%		5,2%		0,9%		7,4%		9,9%		0,3%		100%		133,4%		NOTE: CROMIA NON HA SUBITO MODIFICHE COPIA COLORE VALIDA PER CONTROLLO MODIFICHE			

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)

Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A / To:

Buyer Packaging Material
Central Planning Department
Copackers Control
Marketing
Operations

Packaging Department
Plant
Quality Assurance
R & D
Vendor Assurance

CODE	TECHNICAL SPECIFICATIONS / DIMENSIONS	PLANT	COLOURS	ITEM DESCRIPTION / MODIFICATION	PRINTER
3030057311	Carta 80 g/m ² + Opp Met STM 15µ + Vernice 440 X 295 PG: 3030026565	CASTIGLIONE D/S (MN) MELFI (PZ)	8 + vernice lucida coprenza 133,4 %	Film biscotti Gocciolate Chocolate 500g Export - Modifiche grafiche Pavesi	Sacchital (roto)

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / **Repro material are available c/o:**

I.C.R. spa - Via Primo Maggio, 13 - 21040 Origgio (VA)

Completi di files di incisione e progressive colore (b/n).

Le prove colori Epson approvate e le progressive verranno spedite direttamente da ICR allo stampatore.

Complete with engraving file and colour progressive (b/w). Epson colour proofs will be directly delivered to the printer from ICR.

Labelling Process Owner - Contact for project pre- invoices approval & registration:

Federica Ampolini federica.ampolini@barilla.com

BARILLA G. e R. FRATELLI - Società per Azioni | Sede Legale Via Mantova, 166 - 43122 Parma.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Cromie e colori speciali come standard già in vostro possesso.

Massimiliano Ferrari

 **+39/0521/26.3827**

 **+39/335/6351236**