

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015

Trade Unit Info

| TU Code    | TU Description               | Best Before (days) | Case Barcode   | Case Width (mm) | Case Length (mm) | Case Height (mm) | Gross Weight (kg) | Net Weight (Kg) |
|------------|------------------------------|--------------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| 1000013205 | FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015 | 960                | 08076810003151 | 390.0           | 390.0            | 187.0            | 9.463             | 9.0             |

Consumer Unit Info

| CU Code        | CU Description            | CU Quantity per TU | Ean Code      | Width (mm) | Length (mm) | Height (mm) | Gross Weight (g) | Net Weight (g) |
|----------------|---------------------------|--------------------|---------------|------------|-------------|-------------|------------------|----------------|
| 00000000026483 | FUSILLI 500G VOIELLO 2015 | 18.0               | 8076810500407 | 55.0       | 110.0       | 165.0       | 506.8744         | 500.0          |

2029001291 F.141 FUSILLI VOIELLO(100% AUREO)  
Formula Technical Specification - Rev U - Issued                      Issued Date: Nov 14, 2014 4:38:25 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

| Name                             | Max  | UOM |
|----------------------------------|------|-----|
| 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

| Name                | Ref Value | UOM |
|---------------------|-----------|-----|
| External Diameter : | 10.30     | mm  |
| Length :            | 40.00     | mm  |
| Thickness :         | 1.35      | 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

Language: NT

SEE IMAGE

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI -<br>AVERAGE NUTRITIONAL VALUES -<br>VALORES NUTRICIONALES<br>MEDIOS - DURCHSCHNITTLICHE<br>NÄHRWERTE - VALEURS<br>NUTRITIONNELLES MOYENNES                                 | 100 g               | 85 g <sup>1)</sup><br>/ 85 g | % <sup>2)</sup> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|-----------------|
| ENERGIA - ENERGY -<br>VALOR ENERGICO -<br>ENERGIE - ENERGIE                                                                                                                                          | 1521 kJ<br>360 kcal | 1280 kJ<br>305 kcal          | 15%<br>15%      |
| GRASSI - FAT - GRASAS -<br>FETT - MATIERES GRASSES<br>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI -<br>OF WHICH SATURATES - DE<br>LAS CUALES SATURADAS<br>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN -<br>DONT - ACIDES GRAS SATURES | 2.0 g               | 1.7 g                        | 2%<br>2%        |
| CARBIDRATI - CARBOHYDRATE -<br>HIDRATOS DE CARBONO -<br>Kohlenhydrate - GLUCIDES<br>DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH<br>SUGARS - DE LOS CUALES<br>AZUCARES - DAVON<br>ZUCKER - DONT - SUCRES               | 88.7 g              | 58.2 g                       | 22%<br>2%       |
| FIBRE - FIBRE - FIBRA<br>ALIMENTARIA - BALLASTSTOFFE -<br>FIBRES ALIMENTAIRES                                                                                                                        | 3.5 g               | 3.0 g                        | 3%<br>3%        |
| PROTEINE - PROTEIN -<br>PROTEINAS - EIWESS - PROTÉINES                                                                                                                                               | 3.0 g               | 2.6 g                        | -<br>-          |
| PROTEINE - PROTEIN -<br>PROTEINAS - EIWESS - PROTÉINES                                                                                                                                               | 14.0 g              | 11.9 g                       | 24%<br>24%      |
| SALE - SALT - SAL -<br>SALZ - SEL                                                                                                                                                                    | 0.013 g             | 0.011 g                      | 0%<br>0%        |

<sup>1)</sup>85g = ESEMPIO DI UNA PORZIONE - EXAMPLE OF A SERVING - EJEMPLO DE UNA RACION - BEISPIEL FÜR EINE PORTION - EXEMPLE D'UNE PORTION

<sup>2)</sup>RI = ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO / REFERENCE INTAKE OF AN AVERAGE ADULT / INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO / REFERENZMENGE FÜR EINEN DURCHSCHNITTLICHEN ERWACHSENEN / APPORT DE REFERENCE POUR UN ADULTE-TYPE (8400 KJ/2000 KCAL)

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

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



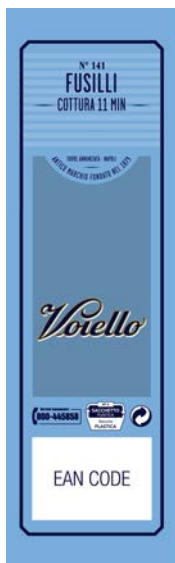
Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015

Voioello
L'UNICA CON GRANO
AUREO 100% ITALIANO
FUSILLI CONTROLLATI
VOIELLO UTILIZZA
GRANO DURO COLTIVATO
E MACINATO IN ITALIA.
PER DI PIU'
UNA PASTA DALLA
TENACITA' ECCEZIONALE.
IL CONTROLLO
DEL GRANO AUREO
LUNGO TUTTA LA FILIERA
DAL CAMPO ALLA PRODUZIONE,
E GARANZIA DI QUALITA'.
500g e

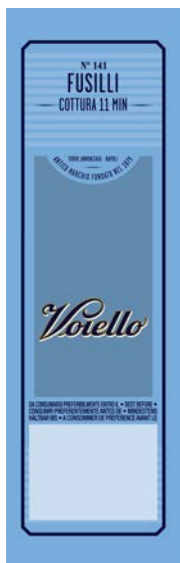
Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015



Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015

The logo for VoIELLO FUSILLI is centered on a solid blue rectangular background. The word "VoIELLO" is written in a stylized, cursive script font with a gold outline and a dark blue shadow. Below it, the word "FUSILLI" is written in a bold, dark blue, sans-serif, all-caps font.

**VoIELLO**  
**FUSILLI**

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000013205 FUSILLI 500GX18 VOIELLO 2015

