

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000045971 FETTE CEREALI 315GX16

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>
1000045971	FETTE CEREALI 315GX16	180	08076809053457	300.0	396.0	331.0	5.9139967	5.04

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>
00000000001535	FETTE CEREALI 315G	16.0	8076809519984	75.0	160.0	195.0	336.9854	315.0

2029000168 FETTE BISCOTTATE LE CEREALI

Formula Technical Specification - Rev AO - Issued

Issued Date: Sep 24, 2019 10:26:54 AM

Status Allergens

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

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	2.0	%
Moisture and volatile substances	5.0	%

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>
Maximum height	76	mm
weight	10.0	g

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

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 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 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

Fette Biscottate ai cereali

Ingredienti: farina di **frumento** 86,5g*, mix di cereali 9,2g* [riso 5,1g*, zucchero, **avena** 0,4g*, farro (**grano**) 0,4g*, **grano** duro 0,4g*, **grano** tenero 0,4g*, mais 0,4g*, **orzo** 0,4g*, **segale** 0,4g*, **orzo** maltato 0,3g*, estratto di malto d'**orzo**, sale], lievito, olio di girasole, zucchero, fiocchi di **avena** 2,2g*, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, farina di **frumento** maltato.

*per 100 grammi di prodotto finito.

Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Fette Biscottate ai cereali

Ingredienti: farina di **frumento** 86,5g*, mix di cereali 9,2g* [riso 5,1g*, zucchero, **avena** 0,4g*, farro (**grano**) 0,4g*, **grano** duro 0,4g*, **grano** tenero 0,4g*, mais 0,4g*, **orzo** 0,4g*, **segale** 0,4g*, **orzo** maltato 0,3g*, estratto di malto d'**orzo**, sale], lievito, olio di girasole, zucchero, fiocchi di **avena** 2,2g*, estratto di malto d'**orzo** e mais, sale, farina di **frumento** maltato.

*per 100 grammi di prodotto finito.

Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	Per 100 g	Per fetta (9,8 g)	%AR* per fetta
ENERGIA	1655 kJ 392 kcal	162 kJ 38 kcal	2% 2%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,5 g 0,6 g	0,5 g 0,1 g	1% 1%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	70,6 g 4,0 g	6,9 g 0,4 g	3% 0%
FIBRE	5,9 g	0,6 g	
PROTEINE	12 g	1,2 g	2%
SALE	1,750 g	0,172 g	3%

La confezione contiene 32 fette.

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1535 FETTE CEREALI 315G

MULINO BIANCO
Barilla

*Tutto il buono
che senti*



FIOCCHI DI AVENA MIX DI 8 CEREALI FARINA DI FRUMENTO

NUOVA RICETTA

La semplicità della **farina di frumento** insieme ad un **nuovo mix di 8 cereali** e l'aggiunta dei **fiocchi di avena** rendono il tuo buongiorno croccante e gustoso.

Per la tua colazione



4 Fette Biscottate ai Cereali (39,2 g)
+
4 cucchiaini di marmellata di frutti di bosco (40 g) 1 cappuccino (125 ml di latte intero + caffè)

apportano circa **1370 kJ / 327 kcal**

pari al **16%** dell'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

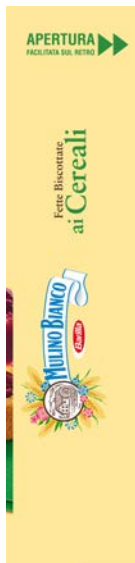
Il buono che non vedi

- ✓ Tutte le nostre Fette biscottate sono **senza grassi idrogenati e senza coloranti.**
- ✓ Tutte le nostre Fette biscottate sono preparate solo con materie prime accuratamente selezionate e controllate.

www.mulinobianco.it

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

LFP-RGP 1535 FETTE CEREALI 315G



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1535 FETTE CEREALI 315G

Fette Biscottate ai cereali
Ingredienti: farina di frumento 86,5g*, mix di cereali 9,2g* (riso 5,1g*, zucchero, avena 0,4g*, farro (grano) 0,4g*, grano duro 0,4g*, grano tenero 0,4g*, mais 0,4g*, orzo 0,4g*, segale 0,4g*, orzo maltato 0,3g*, estratto di malto d'orzo, sale), lievito, olio di girasole, zucchero, fiocchi di avena 2,2g*, estratto di malto d'orzo e mais, sale, farina di frumento maltato.
*per 100 grammi di prodotto finito.
Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Variare spesso i cibi e seguire uno stile di vita fisicamente attivo è il modo giusto per avere una vita sana.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI	Per 100 g	Per fetta (9,8 g)	%AR* per fetta
ENERGIA	1655 kJ 392 kcal	162 kJ 38 kcal	2% 2%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,5 g 0,6 g	0,5 g 0,1 g	1% 1%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	70,6 g 4,0 g	6,9 g 0,4 g	3% 0%
FIBRE	5,9 g	0,6 g	
PROTEINE	12 g	1,2 g	2%
SALE	1,750 g	0,172 g	3%

MULINO BIANCO
Fette Biscottate ai Cereali
315g e
Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1535 FETTE CEREALI 315G

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni
Sede in Parma - Via Mantova, 166 - 43122 - Italia
Prodotto nello stabilimento di Rubbiano di Solignano (PR)
Via Veneto 8

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA
AIUTA LA NATURA

PP-3
INCARTO
ESTERNO
Bianca
PLASTICA

PP-3
INCARTO
INTERNO
Bianca
CARTA

Molino Bianco
acquista
100% energia
da fonti rinnovabili

Per maggiori
informazioni visita il sito
www.mulinobianco.it

Servizio Consumatori
Per avere informazioni, ricette o semplicemente
darsi consigli, telefonaci: il servizio è gratuito.
Numero Verde **800-862323**
www.mulinobianco.it

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

MULINO BIANCO
Barilla

Fette Biscottate
ai Cereali

32 Fette Biscottate
Cereali

315g e

EAN CODE

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1535 FETTE CEREALI 315G

