

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000023307 STELLINE 16X500G EU 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>
1000023307	STELLINE 16X500G EU RENAISSANCE	960	08076809098649	400.0	200.0	175.0	8.62	8.0

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>
00000000032067	STELLINE 500G EU RENAISSANCE	16.0	8076809578998	46.0	89.0	165.0	521.0	500.0

2029006597 F.027 STELLINE INTERNATIONAL
Formula Technical Specification - Rev A - Issued
Issued Date: Oct 2, 2020 5:17:17 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>
External Diameter :	4.10	mm
Length :	1.40	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
May contain traces of **soybeans** and **mustard**.
Store in a cool and dry place.
Cooking time: xxx minutes.
Best before

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Albanian

MAKARONA ME MIELL NGA **GRURI** I FORTË
Mund të përmbajë gjurmë **soje** dhe **sinapi**.
Origjina e grurit (shih shkronjat afër Lot-it): BE dhe jo-BE (X), BE (Y) , Italia (W).
Ruhet në vend të freskët pa lagështirë.
Koha e gatimit: xxx minuta.
Prodhuesi: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia.
Të përdoret deri më

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

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

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA DE **TRIGO** DURO DE CALIDAD SUPERIOR
Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.
Conservar en lugar fresco y seco.
Tiempo de cocción: xxx min.
Consumir preferentemente antes del

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HART**WEIZEN**GRIESS
Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten.
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.
Kochzeit: xxx Min.
Mindestens haltbar bis

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

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

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM **PŠENICE**

Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

Vrijeme kuhanja: xxx minuta.

Proizvođač : Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166,
43122 Parma, Italija

Najbolje upotrijebiti do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Bulgarian

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ ГРИС ОТ ТВЪРДА **ПШЕНИЦА**
Може да съдържа следи от **соя** и **синап**.
Да се съхранява на хладно и сухо място.
Време за приготвяне: xxx минути..
Най-добър до

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: xxx λεπτά.
Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Czech

SEMOLINOVÉ TĚSTOVINY SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDÉ **PŠENICE**

Může obsahovat stopy **sóji** a **hořčice**.

Skladujte v suchu a chraňte před teplem.

Doba vaření: xxx minut.

Minimální trvanlivost do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

PASTA AF DURUM**HVEDE**
Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**.
Opbevares tørt og køligt.
Kogetid: xxx minutter.
Bedst før

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

DURUM**VEHNÄSTÄ** VALMISTETTU PASTA
Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.
Keittoaika: xxx minuuttia.
Parasta ennen

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

PASTA AV DURUM**VETE**

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

Förvaras torrt och svalt.

Koktid: xxx minuter.

Bäst före

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Hungarian

[SHAPE CUT] - [APRÓ "SHORT CUT" or SZÁLAS "LONG CUT"]
SZÁRAZTÉSZA DURUM **BÚZADARÁBÓL** [es: PIPE RIGATE - APRÓ
SZÁRAZTÉSZA DURUM **BÚZADARÁBÓL** o SPAGHETTI - SZÁLAS
SZÁRAZTÉSZA DURUM **BÚZADARÁBÓL.**] [IF SHAPE CUT EQUAL TO
CANNELLONI WRITE THIS SENTENCE "CANNELLONI - SZÁRAZTÉSZA CSŐ
DURUM **BÚZADARÁBÓL**"]

Nyomokban **szóját** és **mustárt** tartalmazhat.

Száraz, hűvös helyen tárolandó.

Főzési idő: xxx perc.

Gyártó: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122

Parma, Olaszország.

Minőségét megőrzi (nap/hó/év)

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

DURUM**HVETE**PASTA

Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**.

Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur.

Koketid: xxx minutter.

Best før

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Hebrew

See REPRO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA DI SEMOLA DI **GRANO** DURO
Può contenere tracce di **soia** e **senape**
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.
Tempo di cottura : xxx minuti.
Da consumarsi preferibilmente entro il

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

MAKARON Z SEMOLINY Z **PSZENICY** DURUM
Może zawierać **soję** i **gorczycę**.
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
Czas gotowania: xxx minut.
Najlepiej spożyć przed

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE **TRIGO** DURO
Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**.
Conservar em local seco e fresco.
Tempo de cozimento: xxx minutos.
Consumir de preferência antes de

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Romanian

PASTE ALIMENTARE DIN GRIȘ DE **GRÂU** DUR

Poate conține urme de **soia** și **muștar**.

A se păstra la loc răcoros și uscat.

Timp de gătire: xxx minute.

Producător : Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166,
43122 Parma, Italia.

A se consuma de preferință înainte de

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Serbian

OSUŠENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM **PŠENICE**

Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda.

Može da sadrži tragove **soje i slačice**.

Poreklo pšenice (videti slova blizu LOT-a): EU i van EU (X), EU (Y), Italija (W).

Čuvati na hladnom i suvom mestu

Vreme kuvanja: xxx minuta.

Proizvođač : Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italija.

Najbolje upotrebiti do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovak

SEMOLINOVÉ CESTOVINY SUŠENÉ Z KRUPICE Z TVRDEJ **PŠENICE**
Môže obsahovať **sóju** a **horčicu**.
Skladujte v suchu a chráňte pred teplom.
Čas varenia: xxx minút.
Minimálna trvanlivosť do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SUŠENE TESTENINE IZ **PŠENIČNEGA** ZDROBA DURUM
Lahko vsebuje sledi **zrnja soje** in **gorčice**.
Hraniti v hladnem in suhem prostoru.
Čas kuhanja: xxx minut.
Uporabno najmanj do

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Ukrainian

МАКАРОННІ ВИРОБИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ **ПШЕНИЦІ** [FANCY NAME]
[FANCY NAME IN UKRAINIAN]
Може містити сліди **сої** і **гірчиці**.
Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці.
Час приготування: xxx хвилин.
Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г. е Р. Фрателлі, вулиця
Мантова 166, 43122 Парма, Італія.
Краще спожити до

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL STELLINE_16X500G_EU_RENAISSANCE



Elemento grafico / Graphic Element

3DR STELLINE_16X500G_EU_RENAISSANCE



Elemento grafico / Graphic Element

BKP STELLINE_16X500G_EU_RENAISSANCE



Elemento grafico / Graphic Element

3DF STELLINE_16X500G_EU_RENAISSANCE





Cyan PANTONE 200 C Yellow PANTONE 3597 C FUSTELLA

