

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016244 FARFALLE 12X500G OW IMU INT'L EU

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> |
|----------------|----------------------------------|---------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1000016244 | FARFALLE 12X500G OW IMU INT'L EU | 960 | 08076809073028 | 398.0 | 298.0 | 205.0 | 6.7 | 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> |
|----------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| 00000000028072 | FARFALLE 500G OW IMU INT'L EU | 12.0 | 8076808060654 | 62.0 | 138.0 | 195.0 | 530.65 | 500.0 |

2029000085 F.065 FARFALLE

Formula Technical Specification - Rev AA - Issued

Issued Date: Nov 7, 2022 9:12:52 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 | 12.50 | % |

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> |
|-------------|------------------|------------|
| Length : | 32.50 | mm |
| Thickness : | 1.10 | mm |
| Width : | 24.00 | 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 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: Albanian

AL - MAKARONA ME MIELL NGA GRURI I FORTË. Pesha neto: 500g^e.
Përbërësit: miell **gruri** të fortë, ujë. Origjina e grurit: "Itali" nëse prodhohet në fabrikën e shënuar me shkronjën F; "BE dhe jo-BE" për shkronjat MU, "Greqi" për shkronjat GG, pranë datës. Mund të përmbajë gjurmë **soje** dhe **sinapi**. Ruhet në vend të freskët pa lagështirë. Udhëzime për gatim: makarona 100g • 1 litër ujë • 7g kripë - Vlojeni ujin me shpejtësi të lartë dhe shtoni kripë. Shtoni makaronat dhe gatuajini për 10 minuta, duke i trazuar herë pas here. Kullojini dhe shërbejini. Prodhuar në vendin e përcaktuar nga gërmat në kllapa afër datës: (F) ITALI - (MU) ITALI - (GG) GREQI. Importuesi "AGNA" SH.A. VRISSERA GJIROKASTER ALBANIA V.A.T. J 62903631-L TEL.NO: 00355-84-264010

AL MAKARONA ME MIELL NGA GRURI I FORTË. Pesha neto: 500g^e. Përbërësit: miell **gruri** të fortë, ujë. Origjina e grurit: "Itali" nëse prodhohet në fabrikën e shënuar me shkronjën F; "BE dhe jo-BE" për shkronjat MU, "Greqi" për shkronjat GG, pranë datës. Mund të përmbajë gjurmë **soje** dhe **sinapi**. Ruhet në vend të freskët pa lagështirë. Udhëzime për gatim: makarona 100g • 1 litër ujë • 7g kripë - Vlojeni ujin me shpejtësi të lartë dhe shtoni kripë. Shtoni makaronat dhe gatuajini për 10 minuta, duke i trazuar herë pas here. Kullojini dhe shërbejini. Prodhuar në vendin e përcaktuar nga gërmat në kllapa afër datës: (F) ITALI - (MU) ITALI - (GG) GREQI. Importuesi "AGNA" SH.A. VRISSERA GJIROKASTER ALBANIA V.A.T. J 62903631-L TEL.NO: 00355-84-264010

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

PT - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. Origem do trigo: "Itália" se produzido na fábrica indicada com a letra F; "UE e não-UE" para as letras MU, "Grécia" para as letras GG, ao lado da data. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Escorra sem eliminar toda a água.

(PT) MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. Origem do trigo: "Itália" se produzido na fábrica indicada com a letra F; "UE e não-UE" para as letras MU, "Grécia" para as letras GG, ao lado da data. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Escorra sem eliminar toda a água.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish Mercosur

MCS - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO. Ingredientes: sémola de trigo duro e agua. **PUEDE CONTENER SOJA. CONTIENE GLUTEN.** Origen del trigo: "Italia" si se produce en la planta indicada con la letra F; "UE y no UE" para las letras MU, "Grecia" si se produce en la planta indicada con las letras GG, junto a la fecha. Conservar en lugar fresco y seco. Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. Producido en el país indicado con la letra entre paréntesis junto a la fecha: (F; MU) ITALIA - (GG) GRECIA. Industria Italiana o Griega. Importado por: ALTAMA S.A. Rincón 487. Montevideo, Uruguay. Tel.: 26825368. I.M. S.R.A. 9283/661.

MCS PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO. Ingredientes: sémola de trigo duro e agua. **PUEDE CONTENER SOJA. CONTIENE GLUTEN.** Origen del trigo: "Italia" si se produce en la planta indicada con la letra F; "UE y no UE" para las letras MU, "Grecia" si se produce en la planta indicada con las letras GG, junto a la fecha. Conservar en lugar fresco y seco. Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. Producido en el país indicado con la letra entre paréntesis junto a la fecha: (F; MU) ITALIA - (GG) GRECIA. Industria Italiana o Griega. Importado por: ALTAMA S.A. Rincón 487. Montevideo, Uruguay. Tel.: 26825368. I.M. S.R.A. 9283/661.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

CY-GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Προέλευση σιταριού: "Ιταλία", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με το γράμμα F, "ΕΕ και εκτός ΕΕ", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με το γράμμα MU, "Ελλάδα", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με τα γράμματα GG, δίπλα από την ημερομηνία. "Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι. Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε για 10 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και σερβίρετε. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

CY GR ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Προέλευση σιταριού: "Ιταλία", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με το γράμμα F, "ΕΕ και εκτός ΕΕ", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με το γράμμα MU, "Ελλάδα", αν παράγεται σε εργοστάσιο που υποδεικνύεται με τα γράμματα GG, δίπλα από την ημερομηνία. "Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι. Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε για 10 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και σερβίρετε. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.