

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000131425 AMS COMPLET GEANT 900g LC TOGA

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>
1000131425	AMS COMPLET GEANT 900g LC TOGA	60	83228850000527	398.0	598.0	130.0	6.741	6.3

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>
00000076000030	AMS COMPLET GEANT 900g LC TOGA	7.0	3228850000521	122.0	130.0	250.0	909.7318	900.0

2029002968 AMS COMPLET FOOD SERVICE

Formula Technical Specification - Rev AI - Issued

Issued Date: Jul 13, 2023 9:22:32 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture	39.000	%

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	230.000	mm
Slice weight (10 sawed slices)	430.000	g
Thickness of slice	11.000	mm
height	116.000	mm
weight	900.000	g
width	121.000	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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	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: French

SEE IMAGE

PAIN DE MIE À LA FARINE COMPLÈTE

INGRÉDIENTS : Farine complète de **blé 46,5%** (origine : France), eau, farine de **blé**, huile de colza, sucre, sel, arôme, gluten de **blé**, levure, farine de **seigle** maltée, vinaigre, conservateur : propionate de calcium, extrait d'acérola.

Peut contenir des traces d'œufs, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

SEE IMAGE

PAN CARRÉ CON FARINA INTEGRALE

INGREDIENTI: Farina integrale di **frumento** 46,5% (origine : Francia), acqua, farina di **frumento**, olio di colza, zucchero, sale, aroma, glutine di **frumento**, lievito, farina di segale maltata, aceto, conservante: propionato di calcio, estratto d'acerola.

Può contenere tracce di uova, soia, latte, frutta a guscio e sesamo.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

SEE IMAGE

TOASTBROT MIT VOLLKORNWEIZEN

**ZUTATEN: VollkornWeizenmehl 46,5%
(Herkunft : Frankreich), Wasser, Weizenmehl ,
Rapsöl, Zucker, Salz, Aroma, Weizengluten,
Hefe, Malz Roggenmehl, Essig,
Konservierungsmittel: Calziumpropionat,
Acerola-Extrakt.**

**Kann Spuren von Eier, Soja, Milch, Nüssen
und Sesam enthalten.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NÄHRWERTINFORMATIONEN / INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi	Pour 100 g / Für 100 g / Per 100 g	1 portion = 2 tranches environ 86 g / 1 Portion = 2 Scheiben ca. 86 g / 1 porzione = 2 fette circa 86 g	% AR* par portion / % RM* pro Portion / % AS* a porzione
Valeur énergétique / Brennwert / Valore energetico	1072 kJ / 255 kcal	922 kJ / 219 kcal	11 %
Matières grasses / Fett / Grassi	4,5 g	3,9 g	6 %
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	0,5 g	0,4 g	2 %
Glucides / Kohlenhydrate / Carboidrati	40,9 g	35,2 g	14 %
dont sucres / davon Zucker / di cui zuccheri	5,9 g	5,1 g	6 %
Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibre alimentari	8,0 g	6,9 g	
Protéines / Eiweiss / Proteine	8,6 g	7,4 g	15 %
Sel / Salz / Sale	1,25 g	1,08 g	18 %

* AR = Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal). /
* RM=Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). /
* AS=Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).
Ce paquet contient 10,5 portions. /
Dieses Paket enthält 10,5 Portionen. /
Questa confezione contiene 10,5 porzioni.

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000131425 AMS COMPLET GEANT 900g LC TOGA



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000131425 AMS COMPLET GEANT 900g LC TOGA

