

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000307005 SPAGHETTI 3X5KG

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>
1000307005	SPAGHETTI 3X5KG	960	08076809047982	289.0	399.0	181.0	15.640004	15.0

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>
000000000000246	F.TO 5 SPAGHETTI 3 X 5 KG. IT/EST	3.0	8076800035056	365.0	300.0	70.0	5020.02	5000.0

2029007429 F.005 SPAGHETTI ESTERO

Formula Technical Specification - Rev L - Issued

Issued Date: Oct 15, 2024 3:21:05 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 :	1.85	mm
Length :	255	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

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (AB) 136 Polvica di Nola (Napoli) - Z. I. di Nola / (E) 114 Marcianise (Caserta) - S. S. 87 km 20+500 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (AB) 136 Polvica di Nola (Napoli) - Z. I. di Nola / (E) 114 Marcianise (Caserta) - S. S. 87 km 20+500 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

EN - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

EN - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

D - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

E - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat:
durumvehnä jauho, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi **zrnja soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi **zrnja soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec.

F - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE.
Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt.
Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.barilla.dk

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt.
Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvet**e, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvet**e, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt.
Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt.
Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Croatian, Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek, Italian, Norwegian, Portuguese, Slovenian, Spanish, Swedish)

Printing Date: Oct 18, 2024 9:15:44 PM

Language: NT

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Oznacba hranline vrednosti / Nutritivna deklaracija			100g	80g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energia / Energijska vrednost / Energija			1521 kJ/359 kcal	1217 kJ/287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Αιμοπά / Vetten / Fett / Fett / Fedt / Rasva / Maščobe / Masti			2,0 g	1,6 g
di cui: acidi grassi saturi / of which: saturates / dont: acides gras saturés / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales: saturadas / dos quais: saturados / εκ των οποίων: κορεσμένα / waarvan: verzadigde vetzuren / hvorav: mættede fettsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tyydyttynytä / od tega: nasičene maščobe / od kojih: zasićene masne kiseline			0,5 g	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Υδατάνθρακες / Koolhydraten / Karbohydrater / Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit / Ogljikovi hidrati / Ugljikohidrati			71 g	57 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / dos quais: açúcares / εκ των οποίων: σάκχαρα / waarvan: suikers / hvorav: sukkerarter / varav: sockerarter / heraf: sukkerarter / josta: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri			3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibras alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εδώδιμα ινέες / Vezels / Kostfiber / Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu / Prehranske vlaknine / Vlakna			3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteínas / Πρωτεΐνες / Eiwitten / Protein / Protein / Protein / Proteini / Beljakovine / Bjelančevine			13 g	10 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Sal / Αλάτι / Zout / Salt / Salt / Salt / Suola / Sol / Sol			0,01 g	0 g
La confezione contiene circa 62 porzioni da 80 g. / The package contains approximately 62 servings of 80 g. / L'emballage contient environ 62 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 62 Portionen à 80 g. / Este paquete contiene aproximadamente 62 porciones de 80 g. / A embalagem contém aproximadamente 62 porções de 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 62 μερίδες των 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 62 porties van 80 g. / Pakken inneholder ca. 62 porsjoner på 80 g. / Förpackningen innehåller ca 62 portioner à 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 62 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin 62 80 g annosta. / Embalaža vsebuje približno 62 obrokov po 80 g. / Pakiranje sadrži oko 62 obroka po 80 g.				

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT1

SEE IMAGE (AUS NZ)

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE: 62		
SERVING SIZE: 80 g		
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	1220 kJ (291 Cal)	1520 kJ (364 Cal)
Protein	10.0 g	12.8 g
Fat, total	1.6 g	2.0 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	56.7 g	70.9 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	2.4 g	3.0 g
Sodium	4 mg	5 mg

Valid in Australia and New Zealand



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 5 KG LUNGA



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 5 KG LUNGA

TEMPI DI COTTURA
ESPRESSA

TEMPS DE CUISSON EXPRESS
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA
EXPRESSO E LA MANGIATA

3 SPAGHETTI 5 min

5 SPAGHETTI 8 min

7 SPAGHETTI 10 min

12 LINGUINE 9 min

TEMPI DI DOPPIA
COTTURA

TEMPS DE DOUBLE CUISSON
DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
TEMPS DE DOUBLE CUISSON

3 SPAGHETTI 2,5 min

5 SPAGHETTI 4,5 min

7 SPAGHETTI 6,5 min

12 LINGUINE 6,5 min

PRE-COTTURA

PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON
PRE-CUISSON

3 SPAGHETTI 2,5 min

5 SPAGHETTI 4,5 min

7 SPAGHETTI 6,5 min

12 LINGUINE 6,5 min

COMPLETAMENTO

COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION
COMPLÉTION

40 - 60

minutes / minutes /
minutes / minutes /
minutes / minutes /
minutes / minutes /

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 5 KG LUNGA



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000307005 SPAGHETTI 3X5KG



Environmental Product Declaration

Pasta Food service 5 Kg

Gli impatti ambientali della Pasta Barilla FoodService 5Kg sono stati calcolati e certificati in accordo con il sistema internazionale EPD® (Dichiarazione Ambientale di Prodotto), che permette la pubblicazione di dati di impatto ambientale certificati.

Il documento in Italiano è scaricabile al link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

Environmental impacts of Barilla Food Service Pasta 5 Kg are calculated and certified in compliance with EPD® (Environmental Product Declaration) International System, which issues environmental impact data certificates.

Download the English document at link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

Luca F. Ruini

Health Safety, Environment & Energy Director



	DATA: 14/01/2022	PRODOTTO: - DESCRIZIONE: POLITENE PASTA LUNGA 5KG						N° CARTELLA 116771_001			CODICE EAN: -	FASCIA: - mm	PASSO TAGLIO: - mm
BARILLA G. e R. FRATELLI S.p.A. UNITA' GRAPHICAL PACKAGING BAKERY	COLORI: N° 6	1 W	2 NERO	3 3597	4 BLURINF	5 200	6 VERDE				COPRENZA TOTALE INCHIOSTRI	CODICE IMBALLO: 3030053296	DATA E FIRMA BARILLA
	COPRENZE INCHIOSTRI %											NOTE:	
		66.1	0.3	55.8	50.1	1.2	0.1				173,6%	0,0102	





Barilla
FOR
PROFESSIONALS

Barilla Classica è la base perfetta per tutte le ricette: una pasta di qualità versatile e deliziosa che mantiene la cottura al dente. Nata da una selezione di grani duri e plasmata con trafilé al teflon per assicurarne la consistenza in ogni piatto servito. Studiata da professionisti per i professionisti. Disponibile in un'ampia gamma di formati tradizionali e di consumo quotidiano.

Barilla Classica is your perfect base to create: a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with Teflon die to ensure consistency in every serve. Designed by professionals for professionals. Available in a wide range of popular and traditional cuts .

Barilla Classica est votre base parfaite pour créer : Des délicieuses pâtes de qualité et multi-usages qui conservent leur texture al dente. Fabriquées avec du blé dur sélectionné, dans un moule en téflon pour assurer la régularité de chaque portion. Conçues par des professionnels pour des professionnels. Disponible dans une large gamme de formes classiques et traditionnelles.

Barilla Classica ist die perfekte Pasta für die Zubereitung köstlicher und vielseitiger Gerichte. Die Verwendung von ausgewähltem Hartweizen und Teflon Matrizen garantieren besten Geschmack und konstante al dente-Qualität. Entwickelt von Profis für Profis. Erhältlich in einer großen Auswahl von beliebten und traditionellen Ausformungen.

SPAZIO
DATA

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BEST BEFORE / À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / BEST FOR / BEST FÖRE / BEST FÜR / PARASTA ENNEN / UPORABNO NAJMANE DO / NAJBOLJE UPOTREBJITI DO

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (AB) 136 Polvica di Nola (Napoli) – Z. I. di Nola / (E) 114 Marcianise (Caserta) – S. S. 87 km 20+500 / (MU) Muggia (Trieste) – Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 – 386286.

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk.

EN - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

F - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **mustards**. Conserver dans un endroit frais et sec.

D - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

E - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

P - MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sémola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΕΛΑΙ ΣΚΑΗΡΟΥ ΣΤΑΡΙΑΡΙΟΥ. Ζυστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σινάπης**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για αποσόνδυση πληροφωρία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

NO - DURUMHVEETPASTA. Ingredienser: **durumhvete**, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojaböner** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og koldt. Forbrugerkontakt: Conasse Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk

FI - DURUMIHVINKISTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumihvinkistu**, vesi. Sallista sallista pienii määrii määrä **soijaa** ja **sinnappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conasse Trade Finland Ab, Malmiin kaupunki 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZOROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi **zrnja soja** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatic d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

HR BIH MNE - SUŠENA TIJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radica 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com Za MNE: Ego Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85316 Radanovci, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italija.

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

| **SCOPRI DI PIÙ SU** | **5 kg e**
www.barillafoodservice.com



CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.



FOR
PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

*Grano duro selezionato.
Qualità sempre costante.

*Blé dur sélectionné pour garantir
une qualité constante.

*Ausgewählter Hartweizen.
Für eine konstant hohe Qualität.

5
kg



**TEMPI DI COTTURA
ESPRESSA**
EXPRESS COOKING TIME
TEMPS DE CUISSON EXPRESS
KOCHZEIT À LA MINUTE
TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRES
ΤΕΜΠΟ ΔΕ COZEDURA
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΑΞΙΜΟΥ
KOOKTID / TILLAGNINGSTID
TILBEREDNINGSTID / KOKKETID
VALMISTUSAJAKS / CAS KUHANJA
VRIJEME KUHANJA

3 SPAGHETTINI	5 min
5 SPAGHETTI	9 min
7 SPAGHETTONI	11 min
13 LINGUINE	9 min



**TEMPI DI DOPPIA
COTTURA**
DOUBLE COOKING TIME
TEMPS DE DOUBLE CUISSON
KOCHZEIT FÜR
REGENERIERENDES KOCHEN
TIEMPOS DE DOBLE COCCIÓN

3 SPAGHETTINI	2,5 min
5 SPAGHETTI	4,5 min
7 SPAGHETTONI	5,5 min
13 LINGUINE	4,5 min



**COMPLETAMENTO
FINAL COOKING
CUISSON FINALE
FERTIG ZUBEREITEN
COCCIÓN FINAL**

**40 - 60
seconds / seconds /
secondes / Sekunden /
segundos**



COTTURA ESPRESSA
EXPRESS COOKING / CUISSON EXPRESS / KOCHEN À LA MINUTE / COCCIÓN EXPRES

I - Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, mantenendo sempre l'ebollizione per il tempo di cottura espressa indicato.
GB - Cook the pasta in abundant salted water, keep it boiling for the time indicated for express cooking.
F - Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée en maintenant l'ébullition pendant le temps de cuisson indiqué.
D - Die Pasta entsprechend der angegebenen Kochzeit in reichlich kochendem Salzwasser kochen.
E - Cocer la pasta en abundante agua salada, manteniendo siempre la ebullición durante el tiempo de cocción indicado.



DOPPIA COTTURA
DOUBLE COOKING / DOUBLE CUISSON / REGENERIERENDES KOCHEN / DOBLE COCCIÓN

I - PRECOTTURA: Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, mantenendo sempre l'ebollizione per il tempo di precottura indicato. MANTENIMENTO: Scolare la pasta e distribuire su una teglia agglungendo olio vegetale. Mettere in abbattitore e conservare in frigorifero (0 – 4°C) per minimo un'ora e massimo 24 ore, prima del completamento. COMPLETAMENTO: rinvenimento in acqua bollente per 40-60 secondi.
GB - PRE-COOKING: Cook the pasta in abundant salted water, keep it boiling for the time indicated for pre-cooking. PRESERVATION: Drain the pasta and spread onto a baking-tn while adding vegetable oil. Put in a blast chiller and keep in the refrigerator (0 – 4°C) for at least one hour and at most 24 hours before completing. FINAL COOKING: soak in boiling water for 40-60 seconds.
F - PRÉ-CUISSON : Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée en maintenant l'ébullition pendant le temps de pré-cuisson indiqué. MISE EN ŒUVRE : Égoutter les pâtes et les étaler sur un plateau en ajoutant un peu d'huile végétale. Les placer dans une cellule de refroidissement rapide et conserver au frais (0 – 4°C) pendant au minimum une heure et au maximum 24 heures avant la cuisson finale. CUISSON FINALE : Jeter les pâtes dans de l'eau bouillante et les faire recuire 40 à 60 secondes.
D - VORKOCHEN: Die Pasta entsprechend der angegebenen Vorkochzeit in reichlich kochendem Salzwasser kochen. AUFBEWAHREN: Die Pasta abgießen und vermengt mit Pflanzenöl in einen Gastronorm-Behälter geben. In einem Schockkühler abkühlen, danach in einem Kühlschrank (0-4° C) mindestens eine Stunde und maximal bis zu 24 Stunden vor dem Endgaren aufbewahren. FERTIG ZUBEREITEN: Die Pasta in kochendem Wasser 40-60 Sekunden fertig kochen.
E - PRECOCCIÓN: Cocer la pasta en abundante agua salada, manteniendo siempre la ebullición durante el tiempo de precocción indicado. MANTENIMIENTO: escurrir la pasta y distribuirla en una bandeja añadiendo aceite vegetal. Introducirla en un abatidor de temperatura y conservar en el frigorífico (0 – 4°C) durante al menos una hora y como máximo 24 horas, antes de la cocción final. COCCIÓN FINAL: regenerar la pasta en agua hirviendo durante 40-60 segundos.

RAPPORTO CONSIGLIATO ACQUA / SALE / PASTA
RECOMMENDED PROPORTION WATER / SALT / PASTA - RAPPORT EAU / SEL / PÂTES
EMPFOHLENES VERHÄLTNIS WASSER / SALZ / PASTA - PROPORCIÓN RECOMENDADA AGUA / SAL / PASTA

1	2	3	1 - 10 l acqua / 70 g sale / 1 kg pasta GB - 10 l water / 70 g salt / 1 kg pasta F - 10 l d'eau / 70 g de sel / 1 kg de pâtes D - 10 l Wasser / 70 g Salz / 1 kg Pasta E - 10 l de agua / 70 g de sal / 1 kg de pasta
---	---	---	---

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική Δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringssvärde / Näringssdeklaration / Ravintolähditys / Oznacba hranišne vrednosti / Nutritivna deklaracija

	100g	80g
Energia / Energy / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energia / Energijaška vrednost / Energija	1521 kJ/359 kcal	1217 kJ/287 kcal
Grassi / Fat / Maitières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Αιμωπά / Veitlen / Fett / Fett / Rasva / Maščobe / Masti	2,0 g	1,6 g
di cui: acidi grassi saturi / of which: saturates / dont: acides gras saturés / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales: saturadas / dos quais: saturados / ex tivo onkuv: kopojuvet / waarvan: verzadigde vetzuren / hvorav: mættede fedtsyrer / varav: mättat fett / herav: mättade fettsyror / josta: hyödytynyt / od lega: nasičene maščobe / od kojih: zasićene masne kiseline	0,5 g	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Υδατoγόμωνες / Kohlihydraten / Karbohydrater / Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatti / Ogljikovi hidrati / Ugjikohidrati	71 g	57 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / dos quais: açúcares / ex tivo onkuv: oshapo / waarvan: suikers / hvorav: sukkerarter / varav: sockerarter / herav: sukkerarter / josta: sokerita / od lega: sladkorji / od kojih: šećeri	3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Είδoδμες / Vezeli / Kostfiber / Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu / Prehranske vlaknine / Vlakna	3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteínas / Tüputnevec / Eiwitlen / Protein / Protein / Protein / Proteini / Beljakovine / Bjelančevine	13 g	10 g
Sale / Salt / Sal / Salz / Sal / Sal / Adani / Zout / Salt / Salt / Salt / Suola / Sol / Sol	0,01 g	0 g

La confezione contiene circa 62 porzioni da 80 g. / The package contains approximately 62 servings of 80 g. / L'emballage contient environ 62 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 62 Portionen à 80 g. / Este paquete contiene aproximadamente 62 porciones de 80 g. / A embalgem contém aproximadamente 62 porções de 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 62 μερίδες των 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 62 porties van 80 g. / Pakken inneholder ca. 62 porsjoner på 80 g. / Förpackningen innehåller ca 62 portioner à 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 62 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin 62 80 g annosta. / Embalaža vsebuje približno 62 obročev po 80 g. / Pakiranje sadži oko 62 obroka po 80 g.

NUTRITION INFORMATION
SERVINGS PER PACKAGE: 62
SERVING SIZE: 80 g

	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	1220 kJ (291 Cal)	1520 kJ (364 Cal)
Protein	10.0 g	12.8 g
Fat, total	1.6 g	2.0 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	56.7 g	70.9 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	2.4 g	3.0 g
Sodium	4 mg	5 mg



S-P-00420 EPD
envirodec.com

Valid in Australia and New Zealand

Data: 26/01/2022

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)

Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A/To:

Buyer Packaging Material
Operations Meal Solution
Marketing – Trade Mktg
Vendor Assurance

Copackers Control
Central Planning Department
Qualità Assurance
R & D

Plants
Packaging Department
Production
Warehouse

NEW PM CODE RELATED ITEM	TYPE/DIMENSIONS RELATED PG	PRINTERS	PLANTS	COLOURS	CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION	
3030053296 ITEM 307003 ITEM 307005 ITEM 307007 ITEM 307013	FILM POLITENE 35µ + 35µ 740 X 390 PG 3030019871	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A - AB - E - MU	6 FLEXO PRINT Coprenza: 173,6%	Film unificato per vari formati PASTA SEMOLA LUNGA SFUSA 5 Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE BARILLA
3030053297 ITEM 002480	FILM POLITENE 35µ + 35µ 740 X 390 PG 3030019871	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A - AB - E - MU	6 FLEXO PRINT Coprenza: 172,9%	Film unificato per vari formati PASTA SEMOLA LUNGA SFUSA 5 Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE BARILLA CONFEZIONE OMAGGIO

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / Repro material are available c/o:

ROTOFLEX srl – Via G. di Vittorio 307/17 - 20099 Sesto San Giovanni (MI)

Si richiede al fotolitista copia lettera di spedizione del materiale tramite Fax / e-mail alla nostra attenzione.

The reprohouse is kindly requested to send a letter confirming the sending of materials by Fax or e-mail.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Si prega lo stampatore di comunicare all'Unità Graphical Packaging, almeno 7 giorni prima, la data di avviamento stampa, che dovrà sempre avvenire con ragionevole anticipo rispetto alla data richiesta di consegna del materiale stampato, per garantirci la possibilità di effettuare eventuali interventi correttivi alla stampa.

The supplier is kindly requested to confirm the printing start-up date to the Graphical Packaging Unit at least 7 days in advance.

Prego contattare / Please contact

Paolo Dondi ☎ +39/0521/262043 ✉ paolo.dondi@barilla.com	Michele Poma ☎ +39/0521/263336 ✉ michele.poma@barilla.com
☎ +39/335/6326985	☎ +39/338/7861540

Labelling Process Owner - Contact for project pre-invoices approval & registration:

Giuseppe Scalia Giuseppe.Scalia@Barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli – Società per Azioni Via Mantova 166, 43122 – Parma – Italy
[Usare Numero d'Ordine annuale Italia disponibile a breve]



— FOR —
PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.*

SPAGHETTI
n° 5

COTTURA 9' ESPRESSA

EXPORT EXCEPT FOR JAPAN



*Grano duro selezionato.
Qualità sempre costante.

*Blé dur sélectionné pour garantir
une qualité constante.

*Ausgewählter Hartweizen.
Für eine konstant hohe Qualität.

5
kg



Tel. 081/8612828 (pbx)
Fax 081/8612068
prestampa@adecasrl.it
commerciale@adeca.it

APPROVAZIONE ETICHETTA

Allegato PRO 07

Mod. 07.02

Rev. 0 del 20/09/2010

Società: BARILLA spa

cod. 3030052383

data: 18/11/2021



FORMATO DI STAMPA: 100x55 mm

- ☐ RISTAMPA
☐ CON MODIFICA
☒ **NUOVA GRAFICA**

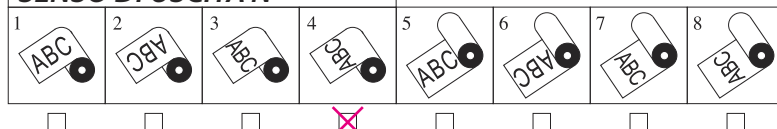
COLORI DI STAMPA

P3597

P1795

- ☐ VERNICE
☐ VERNICE PER SOVRASTAMPA
☐ PLASTIFICAZIONE

SENSO DI USCITA N°



Ø mand. interno n° **45mm**

Bob. da **215mm**

Quantità Tot. _____

Pregasi leggere attentamente e/o inserire i dati mancanti e ritornare la stessa a mezzo fax regolarmente firmata per approvazione. Non assumiamo responsabilità per eventuali errori non corretti nelle diciture o nel tracciato.

Diversamente preghiamo indicarci eventuali correzioni.

Apporre qui **timbro** e **firma** per procedere alla stampa _____