

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000009489 BUCATINI 24X500G INTL MIX

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>
1000009489	BUCATINI 24X500G INTL MIX	960	08076809022613	237.0	399.0	266.0	12.922898	12.0

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>
00000000024290	F.TO 009 BUCATINI 500G MIX	24.0	8076800315097	35.0	255.0	96.0	527.0	500.0

2029000014 F.009 BUCATINI
Formula Technical Specification - Rev V - Issued
Issued Date: Aug 19, 2024 3:28:52 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 :	3.02	mm
Length :	245	mm
Thickness :	0.90	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: Portuguese Brazil

BR - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de trigo duro e água. Origem do Trigo: UE e não UE. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLÚTEN.** Conservar em local seco e fresco. Modo de preparo: 100g de massa • 1 litro de água. Colocar a água para ferver e salgá-la. Acrescentar a massa. Mexer durante o primeiro minuto de cozimento. Deixar cozinhar por 8 minutos. Escorrer sem eliminar toda a água e servir. Fabricado na Itália por Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 - Parma - Itália. Importado e distribuído por: Barilla do Brasil LTDA. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.336, 12º andar, cj 122, Jardim Paulistano, São Paulo-SP, CEP: 01451.001 - CNPJ: 02.195.380/0007-88. Atendimento ao consumidor 0800 0553199.

BR MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de trigo duro e água. Origem do Trigo: UE e não UE. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLÚTEN.** Conservar em local seco e fresco. Modo de preparo: 100g de massa • 1 litro de água. Colocar a água para ferver e salgá-la. Acrescentar a massa. Mexer durante o primeiro minuto de cozimento. Deixar cozinhar por 8 minutos. Escorrer sem eliminar toda a água e servir. Fabricado na Itália por Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 - Parma - Itália. Importado e distribuído por: Barilla do Brasil LTDA. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.336, 12º andar, cj 122, Jardim Paulistano, São Paulo-SP, CEP: 01451.001 - CNPJ: 02.195.380/0007-88. Atendimento ao consumidor 0800 0553199.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-MT - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. Wheat origin: EU and non-EU. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk

GB MT DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA.
Ingredients: durum **wheat** semolina, water.
Wheat origin: EU and non-EU. May contain
traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and
dry place. Cooking instructions: 100g pasta •
1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil
and add salt. Add pasta and cook for
8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve.
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: Croatian

BA-HR-ME - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Podrijetlo pšenice: EU i izvan-EU-a. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Upute za kuhanje: 100 g tjestenine • 1 litra vode • 7 g soli - Vodu brzo prokuhajte i dodajte sol. Dodajte tjesteninu i kuhajte 8 min, povremeno miješajući. Ocijedite i poslužite. Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: za BA: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb.

BA HR ME SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Podrijetlo pšenice: EU i izvan-EU-a. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Upute za kuhanje: 100 g tjestenine • 1 litra vode • 7 g soli - Vodu brzo prokuhajte i dodajte sol. Dodajte tjesteninu i kuhajte 8 min, povremeno miješajući. Ocijedite i poslužite. Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: za BA: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Hungarian

HU - BUCATINI - SZÁLAS DURUM SZÁRAZTÉSZA. Összetevők: durum **búzadara**, ivóvíz. Búza származása: EU és nem EU. Nyomokban **szóját** és **mustárt** tartalmazhat. Száraz, hűvös helyen tárolandó. Főzési útmutató: 100g tészta • 1 liter víz • 7g só. Helyezze a tésztát forrásban levő sós vízbe és főzés közben alkalmanként kevergesse. A javasolt főzési idő 8 perc, ezután a tésztát szűrje le és hagyja állni pár percet. Gyártja: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Olaszország.

(HU) BUCATINI - SZÁLAS DURUM SZÁRAZTÉSZA. Összetevők: durum **búzadara**, ivóvíz. Búza származása: EU és nem EU. Nyomokban **szóját** és **mustárt** tartalmazhat. Száraz, hűvös helyen tárolandó. Főzési útmutató: 100g tészta • 1 liter víz • 7g só. Helyezze a tésztát forrásban levő sós vízbe és főzés közben alkalmanként kevergesse. A javasolt főzési idő 8 perc, ezután a tésztát szűrje le és hagyja állni pár percet. Gyártja: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Olaszország.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Romanian

RO - PASTE ALIMENTARE DIN GRIȘ DE GRÂU DUR. Ingrediente: griș din **grâu** dur, apă. Originea grâului: din UE și din afara UE. Poate conține urme de **soia** și **muștar**. A se păstra la loc răcoros și uscat. Mod de preparare: 100g de paste • 1 litru de apă • 7g de sare. Aduceți apa la fierbere și adăugați sare. Adăugați pastele și fierbeți 8 minute, amestecând din când în când. Scurgeți și serviți. Produs de: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia.

RO PASTE ALIMENTARE DIN GRIȘ DE GRÂU DUR. Ingrediente: griș din **grâu** dur, apă. Originea grâului: din UE și din afara UE. Poate conține urme de **soia** și **muștar**. A se păstra la loc răcoros și uscat. Mod de preparare: 100g de paste • 1 litru de apă • 7g de sare. Aduceți apa la fierbere și adăugați sare. Adăugați pastele și fierbeți 8 minute, amestecând din când în când. Scurgeți și serviți. Produs de: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE Brazil

Printing Date: Aug 22, 2024 8:37:53 PM

Language: NT

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 g**			80 g			%VD*		
Porções por emb.: cerca de 6 Porção: 80 g (1 prato)	Valor energético (kcal)	170	287	14	Gorduras totais (g)	0,9	1,6	2	
	Carboidratos (g)	33	57	19	Gorduras saturadas (g)	0,2	0,4	2	
	Açúcares totais (g)	1,6	2,8		Gorduras trans (g)	0	0	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Fibras alimentares (g)	1,4	2,4	10	
	Proteínas (g)	6	10	20	Sódio (mg)	2,3	4	0	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção					**No alimento pronto para o consumo				

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE ONLY FOR EU (English, Romanian, Croatian, Hungarian)

Language: NT1

Nutrition declaration - Nutritivna deklaracija -				
Átlagos tápérték - Declarație nutrițională				
		100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g
Energy - Energija -	kJ	1521	1217	14%
Energia - Valoare energetică	kcal	359	287	14%
Fat - Masti - Zsír - Grăsimi	g	2,0	1,6	2%
of which: saturates - od kojih: zasićene masne kiseline -				
amelyből: telített zsírsavak - din care: acizi grași saturați	g	0,5	0,4	2%
Carbohydrate - Ugljikohidrati - Szénhidrát - Glucide	g	71	57	22%
of which: sugars - od kojih: šećeri -				
amelyből: cukrok - din care: zaharuri	g	3,5	2,8	3%
Fibre - Vlakna - Rost - Fibre	g	3,0	2,4	
Protein - Bjelančevine - Fehérje - Proteine	g	13	10	20%
Salt - Sol - Só - Sare	g	0,01	0	0%
⁽¹⁾ RI = Reference intake of an average adult / Preporučení unos za prosječnu odraslu osobu / Referenția beviteli érték egy átlagos felnőtt számára / Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal).				
The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Pakiranje sadrži oko 6 obroka po 80 g. / A csomag kb. 6 db 80 g-os adagot tartalmaz. / Pachetul conține aproximativ 6 porții de 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL BUCATINI 500G INTL



Elemento grafico / Graphic Element

3DR BUCATINI 500G INTL

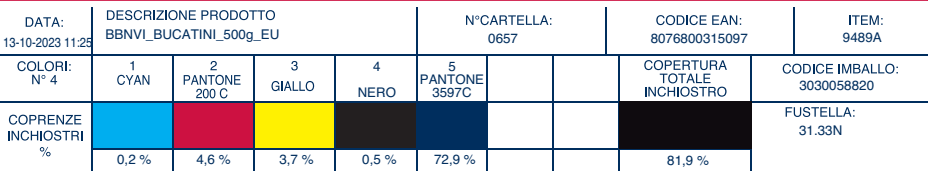
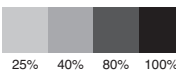




Elemento grafico / Graphic Element

3DF BUCATINI 500G INTL





Data: 19/10/2023

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	
3030058820 ITEM 009489	ASTUCCIO 31.33 (PR) NO FINESTRA 255 X 35 X 96 PG 3030058806	SADA VR	A	5	N° 9 Astuccio BUCATINI da 500g [PR] Brazilian nut. table update due to new regulation	BLU BOX BASE LINE

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

ARTI GRAFICHE STUDIO 83 Srl – Via Ponte Asse 21/A - 37050 Vago di Lavagno (VR)

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 ☎ +39/335/6326985	Michele Poma ☎ +39/0521/263336 ✉ michele.poma@barilla.com ☎ +39/338/7861540
--	---

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

Facciolla Diaz Thione Thione.diaz@barilla.com

Barilla do Brasil Ltda - Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.336, 12º andar, cj. 122, Jardim Paulistano, São Paulo-SP.