

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000017584 DITALINI RIGATI 16X500G IMU ITA

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>
1000017584	DITALINI RIGATI 16X500G IMU ITA	960	08076809079136	400.0	200.0	205.0	8.8	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>
00000000028774	DITALINI RIGATI 500G IMU ITA	16.0	8076800315479	46.0	90.0	195.0	523.9	500.0

2029000041 F.047 DITALINI RIGATI
Formula Technical Specification - Rev AB - Issued Issued Date: Apr 3, 2024 5:24:36 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 :	5.00	mm
Length :	5.50	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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. 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 vicino alla data: (A) Parma - Via Mantova, 166 / (F) Foggia - Via S.S. 16 Km 684+300.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. 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 vicino alla data: (A) Parma - Via Mantova, 166 / (F) Foggia - Via S.S. 16 Km 684+300.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE				
		100g	40g	%AR*/40g
Energia	kJ	1521	608	7%
	kcal	359	144	7%
Grassi	g	2,0	0,8	1%
di cui: acidi				
grassi saturi	g	0,5	0,2	1%
Carboidrati	g	72	29	11%
di cui: zuccheri				
	g	3,5	1,4	2%
Fibre	g	3,0	1,2	
Proteine	g	12	4,6	9%
Sale	g	0,01	0	0%
*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).				
La confezione contiene circa 12 porzioni da 40 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000650047 DITALINI RIGATI 24X500G FIN



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000650047 DITALINI RIGATI 24X500G FIN





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000650047 DITALINI RIGATI 24X500G FIN





Data: 16/06/2022

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	
3030053799 ITEM 017567	ASTUCCIO 31.17 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 143 PG 3030053153	IVAL DE ROBERTIS SADA SA SADA VR	A-F	4	N° 21 Astuccio TEMPESTINE da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053800 ITEM 017569	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 23 Astuccio PUNTINE da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053801 ITEM 017570	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 24 Astuccio MIDOLLINE da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053804 ITEM 017579	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 26 Astuccio RISONI da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053805 ITEM 017582	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 27 Astuccio STELLINE da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053802 ITEM 017572	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 31 Astuccio CORALLINI da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053803 ITEM 017575	ASTUCCIO 31.19 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 165 PG 3030050488	IVAL DE ROBERTIS	A-F	4	N° 43 Astuccio DITALINI LISCI da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053806 ITEM 017574	ASTUCCIO 31.21 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 195 PG 3030053154	IVAL DE ROBERTIS SADA SA	A-F	4	N° 39 Astuccio CONCHIGLIETTE da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053808 ITEM 017584	ASTUCCIO 31.21 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 195 PG 3030053154	IVAL DE ROBERTIS SADA SA	A-F	4	N° 47 Astuccio DITALINI RIGATI da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA
3030053807 ITEM 017577	ASTUCCIO 31.21 ISO NO FINESTRA 90 X 46 X 195 PG 3030053154	IVAL DE ROBERTIS SADA SA	A-F	4	N° 52 Astuccio GRAMIGNA da 500g New Visual Identity 2022 – Logo Barilla 1877	BASE LINE BLU BOX ITALIA

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

Barilla TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
PACKAGING DESIGN & STANDARDS
GRAPHICAL PACKAGING
GRAPHICAL PACKAGING – MEAL SOLUTIONS
PAOLO DONDI – MICHELE POMA

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

Tulli Caterina Caterina.Tulli@barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli – Società per Azioni Via Mantova 166, 43122 – Parma - Italy
[Usare numero d'ordine Italia annuale]