

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835073 PENNE RIGATE 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> |
|----------------|-----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1000835073     | PENNE RIGATE 3X5KG    | 960                       | 08076809011396      | 264.0                  | 599.0                   | 311.0                   | 15.72                    | 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> |
|----------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| 00000000000258 | F.TO 073 PENNE RIGATE 5 KG | 3.0                       | 8076800035735   | 530.0             | 285.0              | 95.0               | 5032.47                 | 5000.0                |

2029007446 F.073 PENNE RIGATE ESTERO

Formula Technical Specification - Rev L - Issued

Issued Date: Aug 5, 2024 2:41:41 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 : | 8.85             | mm         |
| Length :            | 49.00            | 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 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 fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (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 fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

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](http://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](http://www.barilla.dk)

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

**NO** - DURUMHVETEPASTA. 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](http://www.barilla.no)

**NO** - DURUMHVETEPASTA. 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](http://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](http://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](http://www.barilla.se)

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: 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: 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

**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](http://www.barilla.co.uk)

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](http://www.barilla.co.uk)

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**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. [www.barilla.fi](http://www.barilla.fi)

**FI** - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. [www.barilla.fi](http://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](http://www.violeta.com), Email: [violeta@violeta.com](mailto: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](http://www.violeta.com), Email: [violeta@violeta.com](mailto: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: Japanese

see image

■ 名称: マカロニ ■ 原材料名: デュラム小麦のセモリナ  
■ 内容量: 5kg ■ 賞味期限: 枠外右下に記載 ■ 保存方法: 直射日光・湿気を避けて常温で保存してください。  
■ 調理方法: 枠外右下に記載 ■ 原産国名: イタリア  
■ 輸入者: バリラジャパン株式会社 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-7-3 PMO平河町ビル9階

栄養成分表示 /100g 当り

|       |      |      |
|-------|------|------|
| エネルギー | 365  | kcal |
| たんぱく質 | 11.4 | g    |
| 脂質    | 2.0  | g    |
| 炭水化物  | 75.3 | g    |
| 食塩相当量 | 0.01 | g    |

(この表示値は、目安です。)

標準ゆで時間

|                 |     |
|-----------------|-----|
| NO.72 ペンネッテリガーテ | 10分 |
| NO.73 ペンネ リガーテ  | 11分 |
| NO.98 フジリ       | 11分 |

デュラム小麦の輸送設備等は大豆の輸送にも使用しています。  
開封後は、吸湿、虫害などを防ぐため、袋口を閉めてください。  
細かい斑点は原料のデュラム小麦セモリナの特徴です。品質には問題はありません。  
●バリラのパスタはアルデンテ食感を長持ちさせるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロンダイス製法で丁寧に作っています。幅広いパスタ料理にお使いください。

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: Aug 26, 2024 7:39:06 PM

Language: NT

| Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Oznacba hranilne vrednosti / Nutritivna deklaracija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  | 100g             | 80g              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------|------------------|
| Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energi / Energia / Energijska vrednost / Energija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  | 1521 kJ/359 kcal | 1217 kJ/287 kcal |
| Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Λιπικά / Velten / 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: mettede fettsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tydyttynttä / od tega: nasičene maščobe / od kojih: zasičene 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 / Ugjikohidrati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  | 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 / heraf: sukkerarter / josta: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  | 3,5 g            | 2,8 g            |
| Fibre / Fibre / Fibras alimentares / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εδώδιμες ίνες / Vezels / Kostfibre / 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./Förpackningen 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 English AUSTRALIA and NZ

| NUTRITION INFORMATION                          |                                 |                              |
|------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Servings per package: 62<br>Serving size: 80 g | Average Quantity<br>per Serving | Average Quantity<br>per 100g |
| Energy                                         | 1220 kJ (291 Cal)               | 1520 kJ (364 Cal)            |
| Protein, total                                 | 10.0 g                          | 12.5 g                       |
| Fat, total                                     | 1.6 g                           | 2.0 g                        |
| - saturated                                    | 0.4 g                           | 0.5 g                        |
| Carbohydrate                                   | 57.0 g                          | 71.2 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 only

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT2

SEE IMAGE (JAPAN)

栄養成分表示 / 100g 当り

|       |      |      |
|-------|------|------|
| エネルギー | 365  | kcal |
| たんぱく質 | 11.4 | g    |
| 脂質    | 2.0  | g    |
| 炭水化物  | 75.3 | g    |
| 食塩相当量 | 0.01 | g    |

(この表示値は、目安です。)

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 5 KG CORTA



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 5 KG CORTA



Elemento grafico / Graphic Element

\*Valid in Australia and New Zealand only

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 5 KG CORTA

TEMPI DI COTTURA ESPRESSA

EXPRESS COOKING TIME

TEMPS DE CUISSON EXPRESS

KOCHZEIT A LA MINUTE

TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRES

TEMPI DI COTTURA /

EXPRESS COOKING TIME /

TEMPS DE CUISSON EXPRESS /

KOCHZEIT A LA MINUTE /

TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRES

TEMPI DI COTTURA

DOUBLE COOKING TIME

TEMPS DE DOUBLE CUISSON

KOCHZEIT FÜR REGENERIERENDES KOCHEN

TIEMPOS DE DOUBLE COCCIÓN

TEMPI DI COTTURA /

DOUBLE COOKING TIME /

TEMPS DE DOUBLE CUISSON /

KOCHZEIT FÜR REGENERIERENDES KOCHEN /

TIEMPOS DE DOUBLE COCCIÓN

PRECOTTURA

PRE-COOKING / PRE-CUISSON /

VORKOCHEN / PRECOCCIÓN

PRECOTTURA /

PRE-COOKING / PRE-CUISSON /

VORKOCHEN / PRECOCCIÓN

|        |                          |         |
|--------|--------------------------|---------|
| 7 min  | 32 GOMITINI-COQUILLETTES | 3.5 min |
| 7 min  | 44 MACCHERONI            | 3.5 min |
| 8 min  | 47 DITALINI RIGATI       | 4 min   |
| 11 min | 49 DITALONI RIGATI       | 5.5 min |
| 12 min | 53 SEGANINI RIGATI       | 6 min   |
| 11 min | 70 MEZZE PENNE RIGATE    | 5.5 min |
| 8 min  | 71 PENNE LISCIE          | 4 min   |
| 10 min | 72 PENNETTE RIGATE       | 5 min   |
| 11 min | 73 PENNE RIGATE          | 5.5 min |
| 12 min | 83 TORTIGLIONI           | 6 min   |
| 12 min | 84 MEZZE MANICHE RIGATE  | 6 min   |
| 11 min | 85 GRIGIONI              | 5.5 min |
| 8 min  | 86 PIPELLE RIGATE        | 4 min   |
| 10 min | 91 PIPE RIGATE           | 5 min   |
| 12 min | 93 CONCHIGLIE RIGATE     | 6 min   |
| 12 min | 94 SEDANI RIGATI         | 6 min   |
| 11 min | 98 FUSILLI               | 5.5 min |

COMPLETAMENTO

FINAL COOKING

CUISSON FINALE

FERTIG ZUBEREITEN

COCCIÓN FINAL

COMPLETAMENTO /

FINAL COOKING /

CUISSON FINALE /

FERTIG ZUBEREITEN /

COCCIÓN FINAL

40 - 60

seconds / seconds /

secondes / Sekunden /

segundos

40 - 60

seconds / seconds /

secondes / Sekunden /

segundos

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 5 KG CORTA

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.  
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000835073 PENNE RIGATE



## Environmental Product Declaration

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>

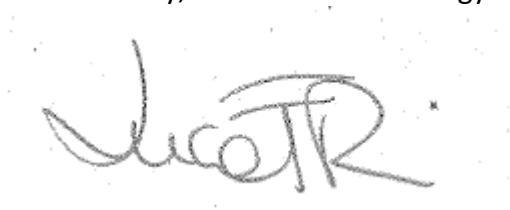
Environmental impacts of Barilla Food Service Pasta 5 Kg are calculated and certified in compliance with EPD® (Environmental Product Declaration) International System, which issues environmental impact data certificates.

Download the English document at link

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

Luca F. Ruini

Health Safety, Environment & Energy Director

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luca F. Ruini', is placed over a faint, circular official stamp. The signature is fluid and cursive.



— 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.

PENNE  
RIGATE n° 73

COTTURA 11' ESPRESSA



5  
kg



— 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



— 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



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. 3030052175**

**data: 18/11/2021**

**PENNE  
RIGATE n° 73**

COTTURA **11'** ESPRESSA



**FORMATO DI STAMPA: 100x55 mm**

☐ RISTAMPA

☐ CON MODIFICA

☒ **NUOVA GRAFICA**

**COLORI DI STAMPA**

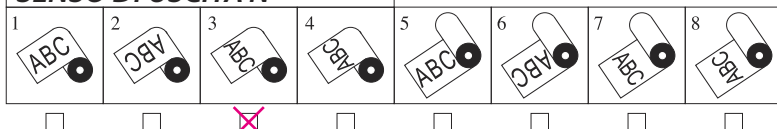
**P3597**

☐ 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

|                                                                                                                                                                                                       |                             |                                                      |           |           |              |          |            |                           |  |                  |                                  |                               |                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------|----------|------------|---------------------------|--|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|--|
| <div></div> <div>BARILLA<br/>G. e R. FRATELLI<br/>S.p.A.</div> <div>UNITA'<br/>GRAPHICAL<br/>PACKAGING<br/>BAKERY</div> | DATA:<br>04/02/2022         | PRODOTTO: -<br>DESCRIZIONE: POLITENE PASTA CORTA 5kg |           |           |              |          |            | N° CARTELLA<br>117034_001 |  | CODICE EAN:<br>- |                                  | FASCIA:<br>725 mm             | PASSO TAGLIO:<br>200 mm |  |
|                                                                                                                                                                                                       | COLORI:<br>N° 6             | 1<br>W                                               | 2<br>NERO | 3<br>3597 | 4<br>BLURINF | 5<br>200 | 6<br>VERDE |                           |  |                  | COPRENZA<br>TOTALE<br>INCHIOSTRI | CODICE IMBALLO:<br>3030053605 | DATA E FIRMA BARILLA    |  |
|                                                                                                                                                                                                       | COPRENZE<br>INCHIOSTRI<br>% |                                                      |           |           |              |          |            |                           |  |                  |                                  | NOTE:                         |                         |  |
|                                                                                                                                                                                                       |                             | 80.                                                  | 0.7       | 65.       | 54.4         | 2.6      | 0.6        |                           |  |                  |                                  | 203,3%                        | οδνα                    |  |

**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 assicurare 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 the help of 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 teflon 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.

| ■ 名称: マカロニ ■ 原材料名: デュラム小麦のセモリナ                            | 栄養成分表示 / 100g 当り | デュラム小麦の輸送設備は大型の輸送にも使用しています。           |
|-----------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| ■ 内容量: 5kg ■ 賞味期限: 封外右下に記載 ■ 保存方法: 直射日光、湿気避けて常温で保存してください。 | エネルギー 365 kcal   | 開封後は、吸湿、虫害などを防ぐため、密口を閉めてください。         |
| ■ 調理方法: 封外右下に記載 ■ 原産国名: イタリア                              | たんぱく質 11.4 g     | 細かい破損は原料のデュラム小麦セモリナの特性です。品質に問題はありません。 |
| ■ 輸入者: バリッジャパニ株式会社 〒102-0083 東京都千代田区千代田2-7-3 PMO千代田ビル9階   | 脂質 2.0 g         |                                       |
|                                                           | 炭水化物 75.3 g      |                                       |
|                                                           | 食塩相当量 0.01 g     |                                       |

(この表示欄は、目安です。)

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

●バリラのバスタはアルチンテ食感を維持させるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロン加工を施したセモリナの特性です。品質に問題はありませぬ。

3030053605

PROFESSIONALS



FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.

"Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.

"Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

Barilla

DAL 1877

FOR PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT. ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

5 kg

"Grano duro selezionato.

Data: 16/02/2022

**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 | Copackers Control           | Plants               |
| Operations Meal Solution | Central Planning Department | Packaging Department |
| Marketing – Trade Mktg   | Qualità Assurance           | Production           |
| Vendor Assurance         | R & D                       | Warehouse            |

| NEW PM CODE<br>RELATED ITEM                                                              | TYPE/DIMENSIONS<br>RELATED PG                                                       | PRINTERS                             | PLANTS | COLOURS                 | CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION                                                                                 |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>3030053605</b><br><b>USED ON 17 ITEMS</b><br>See Items' list included in<br>the email | FILM POLITENE<br>35µ + 35µ<br>Fascia 725mm<br>per passo meccanico<br>PG: 3030019803 | S.I.T. Italia<br><b>STAMPA FLEKO</b> | A - MU | <b>6</b><br>FLEKO PRINT | <b>Film unificato per vari formati</b><br><b>PASTA SEMOLA CORTA SFUSA 5 Kg</b><br><b>New Visual Identity 2022</b> | FOOD SERVICE<br><b>BARILLA</b> |

### 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

|                                                                                                                          |                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paolo Dondi</b><br>☎ <b>+39/0521/262043</b><br>✉ <a href="mailto:paolo.dondi@barilla.com">paolo.dondi@barilla.com</a> | <b>Michele Poma</b><br>☎ <b>+39/0521/263336</b><br>✉ <a href="mailto:michele.poma@barilla.com">michele.poma@barilla.com</a> |
| ☎ <b>+39/335/6326985</b>                                                                                                 | ☎ <b>+39/338/7861540</b>                                                                                                    |

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

**Hieke Tabea** [Tabea.Hieke@barilla.com](mailto:Tabea.Hieke@barilla.com)

**Barilla Deutschland GmbH** Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln