Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835083 TORTIGLIONI 3X5KG

Trade Unit Info

TU Code	*TU Description*	*Best Before (days)*	*Case Barcode*	*Case Width (mm)*	*Case Length (mm)*	*Case Height (mm)*	*Gross Weight (kg)*	*Net Weight (Kg)*
1000835083	TORTIGLIONI 3X5KG	960	08076809011402	264.0	599.0	370.0	16.146368	15.0

Consumer Unit Info

CU Code	*CU Description*	*CU Quantity per TU*	*Ean Code*	*Width (mm)*	*Length (mm)*	*Height (mm)*	*Gross Weight (g)*	*Net Weight (g)*
00000000000259	F.TO 083 TORTIGLIONI 5 KG	3.0	8076800035834	540.0	285.0	115.0	5048.52	5000.0

2029007449 F.083 TORTIGLIONI ESTERO
Formula Technical Specification - Rev E - Issued Issued Date: Feb 22, 2024 9:26:04 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	*Max*	*UOM*
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

Name	*Ref Value*	*UOM*
External Diameter :	11.80	mm
Length :	43.00	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 dellacqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano lassenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaine du froid assure la stabilité microbiologique.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à temperature 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 etre 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 decongélation 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).

Master Copy Data

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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

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

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnäjauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnäjauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

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	
N0.72 ペンネッテリガーテ	10分
N0.73 ペンネ リガーテ	11分
N0.98 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。

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

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

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Označba hranilne 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 / Lípidos / Λιπαρά / 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: mettede fettsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tyydyttynyttä / 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 / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εδώδιμες ίνες / 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 / Proteiini / 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 á 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.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT1

SEE IMAGE English AUSTRALIA and 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, 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

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT2

SEE IMAGE (JAPAN)



Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 5 KG CORTA







Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

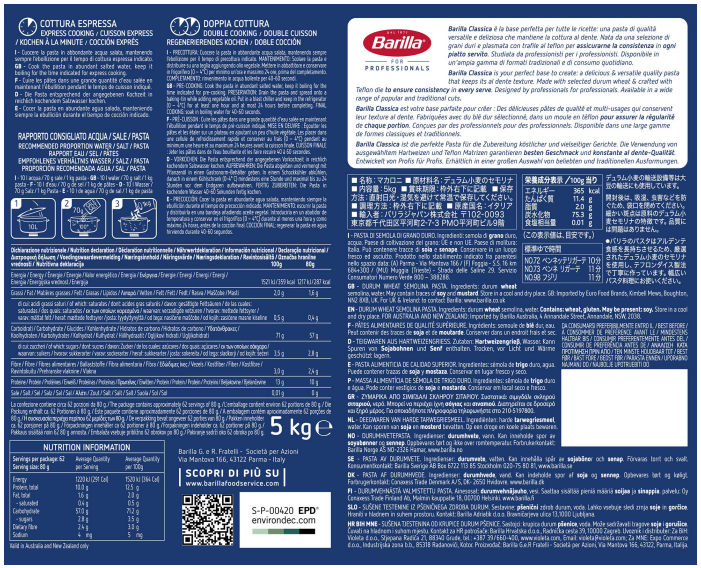
Elemento grafico / Graphic Element	FRP 5 KG CORTA



Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Elemento grafico / Graphic Element

BKP 5 KG CORTA



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Elemento grafico / Graphic Element	RGP 5 KG CORTA



TEMPI DI COTTURA ESPRESSA
EXPRESS COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON EXPRESS / KOCHZEIT À LA MINUTE / TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRÉS

TEMPO DE COZEDURA / ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΚΟΚΚΤΙΔ / TILLAGNINGSTID / KOKETID / VALMISTUSAIKA / ČAS KUHANJA / VRIJEME KUHANJA

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

PRECOTTURA
PRE-COOKING / PRÉ-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 SEDANINI RIGATI	6 min
11 min	70 MEZZE PENNE RIGATE	5,5 min
8 min	71 PENNE LISCE	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 GNOCCHI	5,5 min
8 min	86 PIPETTE 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

SACCO PLASTICA / BAG PLASTIC / PLASTIC / EMBALLAGE PLASTIQUE / BEUTEL KUNSTSTOFF / ENVASE DE PLÁSTICO

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

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

Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Elemento grafico / Graphic Element	LFP 5 KG CORTA



Printing Date: Aug 26, 2024 7:49:01 PM

Elemento grafico / Graphic Element	3DF 1000835083 TORTIGLIONI



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



Barilla Holding Societa' per Azioni
Sede Legale Via Mantova 166 – 43122 Parma
Capitale Sociale Euro 131.000.000,00 i.v.
R.E.A. (Repertorio Economico Amministrativo) di Parma n. 208.304
Int. Fin. N. 31.011
Codice fiscale e numero d'iscrizione al Registro Imprese di Parma 02068780341
Partita IVA 02068780341


DAL 1877
Barilla®
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
TORTIGLIONI
n° 83
COTTURA 12' ESPRESSA
8 076800 035834
DAL 1877
Barilla®
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
DAL 1877
Barilla®
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

adeca
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. 3030052172*** ***data: 29/12/2021***



FORMATO DI STAMPA: 100x55 mm

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

COLORI DI STAMPA

P3597

☐ ***VERNICE***
☐ ***VERNICE PER SOVRASTAMPA***
☐ ***PLASTIFICAZIONE***

SENSO DI USCITA N°

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

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 responsbilità per eventuali errori non corretti nelle diciture o nel tracciato.
Diversamente preghiamo indicarci eventuali correzioni.

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

04/02/2022 (*Barilla) 3030053605

Barilla	DATA: 04/02/2022	PRODOTTO: - DESCRIZIONE: POLITENE PASTA CORTA_5kg						N° CARTELLA 117034_001			CODICE EAN: -		FASCIA: 725 mm		PASSO TAGLIO: 200 mm
BARILLA G. e R. FRATELLI S.p.A.	COLORI: N° 6	1 W	2 NERO	3 3597	4 BLURINF	5 200	6 VERDE					COPRENZA TOTALE INCHIOSTRI	CODICE IMBALLO: 3030053605		DATA E FIRMA BARILLA
UNITA' GRAPHICAL PACKAGING BAKERY	COPRENZE INCHIOSTRI %												NOTE:		
		80.	0.7	65.	54.4	2.6	0.6					203,3%	odnos		

Barilla Classica é 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 trafile 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 ausgewählten 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 ■ 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

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 (tra 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.

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 **moutarde**. 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 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.

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **συναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία 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 - DURUMVETEPASTA. 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 **sojabönor** 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 køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.barilla.dk

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnäjauho**, 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

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

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA (D) KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenica**, 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.

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。）

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。細かい低品位部分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時引き出すため、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。軽広いパスタ料理にお使いください。

標準ゆで時間	
NO.72 ペンネリガーテ	10分
NO.73 ペンネ リガーテ	11分
NO.98 フジリ	11分

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BEST BEFORE / À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / BEST FØR / BÄST FÖRE / BEDST FØR / PARASTA ENNEN / UPORABNO NAJMANJ DO / NAJBOLJE UPORABITI DO

SPAZIO DATA

5 kg e

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.*

FOR PROFESSIONALS

Barilla DAL 1877

3030053605

DAL 1877 Barilla®

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 EXPRÉS

TEMPO DE COZEDURA / ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΚΟΚΤΥΔ / TILLAGNINGSTID / TILBEREDNINGSTID / KOKETID VALMISTUSAIKA / ČAS KUHANJA / VRIJEME KUHANJA

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 SEDANINI RIGATI	**6 min**
11 min	70 MEZZE PENNE RIGATE	**5,5 min**
8 min	71 PENNE LISCE	**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 GNOCCHI	**5,5 min**
8 min	86 PIPETTE 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**

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

PRECOTTURA
PRE-COOKING / PRÉ-CUISSON / VORKOCHEN / PRECOCCIÓN

TOP 1 SACCO PLASTICA / BAG PLASTIC — Riciclo PLASTICA / PLASTIC Recycling
TOP 2 CONFEZIONE PLASTICA / BEUTEL KUNSTSTOFF — Riciclo PLASTICA / Entsorgung KUNSTSTOFF
TOP 4 ENVASE DE PLÁSTICO — Reciclaje DE PLÁSTICO

COMPLETAMENTO
FINAL COOKING
CUISSON FINALE
FERTIG ZUBEREITEN
COCCIÓN FINAL

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

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

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.

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

I - 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



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 distribuirla su una teglia appiangendo 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-tin 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 : Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée en maintenant l'ébullition pendant le temps de pré-cuisson indiqué. MISE EN ÉLEVAGE : 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.

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsdeklaration / Ravitsemustiedot / Oznaka hranilne vrednosti / Nutritivna deklaracija

	100g	80g
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energia / Energija vrednost / Energija	1521 kJ/359 kcal	1217 kJ/287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Lípidos / Αντιφά / 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: saturados / dos quais: saturados / av kun omættede: mættede fettsyrer / varav: omättad fett / heraf: mættede fedtsyrer / varav: mättat fett / herav: mettede fettsyrer / pista: tyydyttynyttä / od tega: nasičene maščobe / od kojih: zasićene masne kiseline	0,5 g	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Υδατάνθρακες / Koolhydraten / Karbohydrater / Kolhydrat / Hiilihydraatit / Ogljikovi hidrati / Ogljikohidrati	71 g	57 g
di cui zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / dos quais: açúcares / av kun omættede: sukkerarter / varav: sockerarter / herav: sukkerarter / pista: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri	3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εδώδιμες ίνες / Vezels / Kostfiber / Fiber / Kostfibre / Ravitsemuksia / Prehranske vlaknine / Vlakna	3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Πρωτεΐνες / Eiwitten / Protein / Protein / Protein / Proteiini / Beljakovine / Bjelančevine	13 g	10 g
Sale / Salt / Sel / Salz / 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 x 80 g annosta. / Embalaža vsebuje približno 62 obrokov po 80 g. / Pakiranje sadrži 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	12.5 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

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

SCOPRI DI PIÙ SU
www.barillafoodservice.com

S-P-00420 EPD environdec.com

+400 mm

+725. mm

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
PACKAGING DESIGN & STANDARDS
GRAPHICAL PACKAGING

FOODSERVICE Barilla

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
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	
3030053605 **USED ON 17 ITEMS** See items' list included in the email	FILM POLITENE 35µ + 35µ Fascia 725mm per passo meccanico PG: 3030019803	S.I.T. Italia **STAMPA FLEXO**	A - MU	**6** FLEXO PRINT	**Film unificato per vari formati** **PASTA SEMOLA CORTA SFUSA 5 Kg** **New Visual Identity** 2022	FOOD SERVICE **BARILLA**

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATIONS

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 / INFORMATIONS 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**	**Michele Poma**	☎ **+39/0521/263336**
paolo.dondi@barilla.com	**+39/335/6326985**	michele.poma@barilla.com	**+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
Hieke Tabea Tabea.Hieke@barilla.com
Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln