

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G INT'L

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>
1000012390	LASAGNE VERDI LC 15X500G INT'L	300	08076809035729	390.0	299.0	194.0	8.34	7.5

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>
00000000025972	F.TO 190 LASAGNE VERDI LA COLLEZ. 500G	15.0	8076809523752	74.0	95.0	186.0	528.5	500.0

2029001590 F.190 LASAGNE SEMOLA VERDI (EU)
Formula Technical Specification - Rev K - Issued Issued Date: Aug 19, 2024 2:05:31 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
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>
Length :	175	mm
Thickness :	0.80	mm
Width :	89	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: Dutch

BE-NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie (2,3%), water. Kan sporen van **soja, ei** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Kooktijd: 20 min in de oven. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

(BE) (NL) DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie (2,3%), water. Kan sporen van **soja, ei** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Kooktijd: 20 min in de oven. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ.
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας, αυγών και σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. ***Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

GR ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας, αυγών και σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210- 5197800. ***Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT.
Zutaten: **Hartweizengrieß**, dehydrierter Spinat (2,3%), Wasser. Kann
Spuren von **Sojabohnen**, **Ei** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und
Wärme geschützt lagern. Kochzeit im Backofen 20 Min. ***Besondere
Pastaformen für besondere Genussmomente.**

(AT) (BE) (CH) (DE) TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT. Zutaten:
Hartweizengrieß, dehydrierter Spinat (2,3%), Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen**,
Ei und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Kochzeit im
Backofen 20 Min. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR - PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS. Ingrédients: semoule de **blé** dur, épinards déshydratés (2,3%), eau. Peut contenir des traces de **soja, oeuf** et **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Temps de cuisson : 20 min au four. ***Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** **À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

(BE) (CH) (FR) PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS. Ingrédients: semoule de **blé** dur, épinards déshydratés (2,3%), eau. Peut contenir des traces de **soja, oeuf** et **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Temps de cuisson : 20 min au four. ***Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** **À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE - PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, torkad spenat (2,3%), vatten. Kan innehålla spår av **soja, ägg** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Koktid: 20 min. i ugnen. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

SE PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, torkad spenat (2,3%), vatten. Kan innehålla spår av **soja, ägg** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Koktid: 20 min. i ugnen. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (German, French, Dutch, Swedish, Greek)

Printing Date: Aug 22, 2024 8:02:12 PM

Language: NT

Nährwertdeklaration - Näringsvärde - Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Διατροφική δήλωση				
		100g	54g	%RI ⁽¹⁾ /54 g
Energie - Energi - Énergie - Ενέργεια	kJ kcal	1518 358	820 193	10% 10%
Fett - Fett - Matières grasses - Vetten - Λιπαρά	g	2,0	1,1	2%
davon: gesättigte Fettsäuren - varav: mättat fett - dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - εκ των οποίων: κορεσμένα	g	0,5	0,3	1%
Kohlenhydrate - Kolhydrat - Glucides - Κοοιυδρατεν - Υδατάνυθρακε	g	71	38	15%
davon: Zucker - varav: sockerarter - dont: sucres - waarvan: suikers - εκ των οποίων: σάκχαρα	g	3,5	1,9	2%
Ballaststoffe - Fiber - Fibres alimentaires - Vezels - Εδώδιμε	g	3,0	1,6	
Eiweiß - Protein - Protéines - Eiwitten - Πρωτεΐνε	g	13	6,8	14%
Salz - Salt - Sel - Zout - Αλάτι	g	0,05	0,03	0%
⁽¹⁾ RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal).				
Die Packung enthält ca. 9 Portionen à 54 g (3 Blätter) / Förpackningen innehåller ca 9 portioner à 54 g (3 ark) / L'emballage contient environ 9 portions de 54 g (3 feuilles). / De verpakking bevat ongeveer 9 porties van 54 g (3 bladen) / Η συσκευασία περιέχει περίπου 9 μερίδες των 54 g (3 φύλλα).				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP





Data: 27/06/2023

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)
Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A/To:
Buyer Packaging Material
Operations Meal Solution
Marketing – Trade Mktg
Vendor Assurance

Copackers Control
Central Planning Department
Qualità Assurance
R & D

Plants
Packaging Department
Production
Warehouse

NEW PM CODE RELATED ITEM	TYPE/DIMENSIONS RELATED PG	PRINTERS	PLANTS	COLOURS	CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION	
3030058107 ITEM 019716	ASTUCCIO 31.31 VERNICE OPACA NO FINESTRA 255 X 44 X 96 PG 3030058106	IVAL	A	6 + VERNICE OPACA	N° 10 Astuccio BUCATINI GRANDI da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058125 ITEM 019715	ASTUCCIO ISO 7 VERNICE OPACA NO FINESTRA 138 X 62 X 195 PG 3030058124	SADA VR DE ROBERTIS	A - E - F - MU	6 + VERNICE OPACA	N° 65 Astuccio FARFALLE da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058123 ITEM 016208	ASTUCCIO ISO 6 NO FINESTRA 138 X 62 X 173 PG 3030058122	SADA VR DE ROBERTIS	A - E - F	6 + VERNICE OPACA	N° 287 Astuccio CASARECCE da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058196 ITEM 016537	ASTUCCIO ISO 6 NO FINESTRA 138 X 62 X 173 PG 3030058122	SADA VR DE ROBERTIS	E	6 + VERNICE OPACA	N° 296 Astuccio TROFIE da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058230 ITEM 012390	ASTUCCIO 31.499 NO FINESTRA 94 X 74 X 186 PG 3030056859	IVAL SADA VR	A	6 + VERNICE OPACA	N° 190 Astuccio LASAGNE SEMOLA SPINACI 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058197 ITEM 016223	ASTUCCIO 31.29 VERNICE OPACA NO FINESTRA 270 X 31 X 70 PG 3030058108	ANTOPACK (GREECE)	GG	6 + VERNICE OPACA (MATT VARNISH)	N° 13 Astuccio LINGUINE da 500g GR Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / Repro material are available c/o:
ROSSOCARMINIO – Via Alpone – Monteforte d’Alpone (VR)

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

[Only for items 019715, 016208, 019716] Jansen Saskia Saskia.Jansen@barilla.com
Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln

[Only for item 016537] Lorenzo Lobba Lorenzo.Lobba@barilla.com
Barilla France SAS - Immeuble Horizons - 30 cours de l’Ile Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt France

[Only for item 012390] Schlichter Ann-Christine Ann-Christine.Schlichter@barilla.com
Barilla Switzerland AG | Zugerstrasse 76 B, CH-6340 Baar

[Only for item 016223] Pantou Lamprini Lamprini.Pantou@barilla.com
Barilla Hellas S.A. | 26 Pappou & Akragantos Str | GR 104 42 Athens, Greece