

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000506226 PAPPARDELLE FS 6X1KG

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)
1000506226	PAPPARDELLE FS 6X1KG	510	08076809051194	400.0	600.0	272.0	7.108035	6.0

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)
00000000025407	F.TO 226 PAPPARDELLE 1 KG X 6 CONF.FOODS NEW	6.0	8076809544610	450.0	270.0	100.0	1132.0	1000.0

2029001926 F.226 PAPPARDELLE 5 UOVA FS
Formula Technical Specification - Rev X - Issued

Issued Date: Jun 13, 2024 11:11:11 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Ash	1.15	%
Moisture and volatile substances	10.50	%

The methods of analysis are available on request

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 ALL'UOVO. Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (23,9%). 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 di Parma - Via Mantova, 166. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

I - PASTA ALL'UOVO. Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (23,9%). 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 di Parma - Via Mantova, 166. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, **eggs** (23.9%). 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 EGG PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, **eggs** (23.9%). 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

Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000506226 PAPPARDELLE FS 6 KG



Data: 10/01/2022

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	
3030052553 ITEM 405229	FILM FLEXO Polietene 50µ Stampa esterna 630 X 450 PG 3030052551	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A	8 FLEXO PRINT Coprenza: 133,9%	N° Film 229 TAGLIATELLE 1Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE EMILIANE CHEF
3030052555 ITEM 405230	FILM FLEXO Polietene 50µ Stampa esterna 630 X 450 PG 3030052551	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A	8 FLEXO PRINT Coprenza: 134%	N° Film 230 FETTUCCHINE 1Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE EMILIANE CHEF
3030052592 ITEM 506226	FILM FLEXO Polietene 50µ Stampa esterna 630 X 485 PG 3030052573	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A	8 FLEXO PRINT Coprenza: 134,9%	N° Film 226 PAPPARDELLE 1Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE EMILIANE CHEF

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

Paolo Dondi ☎ +39/0521/262043 ✉ paolo.dondi@barilla.com	Michele Poma ☎ +39/0521/263336 ✉ michele.poma@barilla.com
☎ +39/335/6326985	☎ +39/338/7861540

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

Only for Tagliatelle 3030052553: HOVINE Alizee Alizee.HOVINE@barilla.com

Barilla France SAS - Immeuble Horizons - 30 cours de l'Ile Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt France

Only for Fettuccine 3030052555 and Pappardelle 3030052592: Giuseppe Scalia Giuseppe.Scalia@Barilla.com

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