

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000405229 TAGLIATELLE FS 6X1KG C&C

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) |
|------------|--------------------------|--------------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| 1000405229 | TAGLIATELLE FS 6X1KG C&C | 510                | 08076809045575 | 393.0           | 593.0            | 212.0            | 7.000002          | 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) |
|----------------|------------------------------------------------|--------------------|---------------|------------|-------------|-------------|------------------|----------------|
| 00000000025404 | 229 TAGLIATELLE EMILIANE CHEF 6x1 KG FOODS NEW | 6.0                | 8076809544597 | 420.0      | 270.0       | 100.0       | 1001.3632        | 1000.0         |

2029001929 F.229 TAGLIATELLE UOVO BARILLA  
Formula Technical Specification - Rev V - Issued

Issued Date: Jun 13, 2024 3:56:05 PM

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

Elemento fotografico / Photo Element

ATW 1000405229 TAGLIATELLE FS 6 KG C&C



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

|                                                                                                                   |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paolo Dondi</b><br>☎ +39/0521/262043<br>✉ <a href="mailto:paolo.dondi@barilla.com">paolo.dondi@barilla.com</a> | <b>Michele Poma</b><br>☎ +39/0521/263336<br>✉ <a href="mailto:michele.poma@barilla.com">michele.poma@barilla.com</a> |
| ☎ +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](mailto: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](mailto:Giuseppe.Scalia@Barilla.com)

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